



Zondag 1 november 2020

Zeebaars op de huid gebakken,
pittige pompoenpuree en zeevenkel

Fluweelsoepje van boschampignons gesterkt door sherry

Hertenkalfgebraad met braambessensaus
passende groenten

Pannekoekentaart met chocoladeijs

€ 47,00

Zonder voorgerecht
€ 32,00

Weekmenu's augustus - september - oktober 2020

Zaterdag 1 - Vrijdag 7 augustus

Orecchiette, jonge bladspinazie,
schelpjes en berrytomaatjes
Doperwtjes in fluweelsoepje van jonge sla
Rosbief in peperkorst, groenten en dragonsaus
Toblerone-ijs

Zaterdag 8 - Vrijdag 14 augustus

Caprese salade met gegrilde nectarine
Vichyssoiseroom met preistro en breydelham
Varkenshaas in vleesbrood met groenten, bos-
champignons en epoisesaus
Vanille-ijs "Romanoff" met
aardbei en framboos

Zaterdagmiddag 15 augustus

Toekomen 12u - 13u30

Tapasbordje

Barbecuebuffet Vis- en Vlees
Perzikenijs met Belgische vruchten
42,00 euro

Volledig menu op zijde

Zaterdag 15 - Vrijdag 21 augustus

Tataki van runds met pittige bloemkoolrijst en
zoete paprika
Soep van bataat en wortel met fetakruimels
Iberico fresca tagliata (nekstuk), patatas brava
Perzikenijs met Belgische vruchten

Zaterdag 22 - Vrijdag 28 augustus

Romeins slaatje met gerookte ham, cavaillon,
walnoot en meloensalsa
Tomaten-groentenbouillon
Kalfslapje met pesto en belegd met mozzarella,
en zongedroogde tomaat // pasta
Flensje met rabarber en vanille-ijs

Zaterdag 29 augustus - Vrijdag 4 september

Kaasdriehoekkroketjes met gefrituurde peterselie
Carmenroomsoepje met zilverrijst
Gegrilde zalmsteak, romanesco,
salsa verde met mosterdsaus en venkelpuree *
OF
Kruidige lamsbout, romanesco,
salsa verde met mosterdsaus en aardappelgratin *
Coupe negresco
* laat bij reservatie weten welk hoofdgerecht je wenst

Zaterdag 5 - Vrijdag 11 september

Champignon-spekkroketje met boursinroom
Oosters soepje van gevogelte, lente-ui en kokos
Pladijs op Normandische wijze, zomerse groenten
en puree
of
Kippenborst, sausje van sjalot, tomaat en boursin
Watermeloen met mousse van limoncello

Zaterdag 12 - Vrijdag 18 september

Caesarsalade
(kip - parmezaan - romeinsesla - crouttons)
Roomsoep "groene weide"
Kalkoenmedaillon met druiven geblust met Pineau
de Charentes
Jasmijnrijst onder mangospiegel

Zaterdag 19 - Vrijdag 25 september

Met spinazie gevulde ravioli, saus van citroen
en mascarpone, rode paprika en pecorino
Portugees soepje van zoete paprika
Varkensgebraad met zigeunersaus en jonge
groenten
Poire "Belle Hélène"

Zaterdag 26 september - Vrijdag 2 oktober

Quiche in hammandje
Venkel-courgettensoep met munt en chili-olie
Kalfsmedaillon "Bordelaise" en jong groen
Warme noordkrieken met zwartewoudijs

Zaterdag 3 - Vrijdag 9 oktober

Krokante vissersbrandade, gemarineerde
rode ui en peterseliedressing
Soepje van 3 selders
Orloffgebraad in het groen, champignonsaus
Smoutebollen

Zaterdag 10 - Vrijdag 16 oktober

Gegratineerde vissersschelp
Gele veldwortelroomsoep met
madrascurry en kippluksels
Op grootmoeders wijze bereide "Coq au vin"
Koffiesabayon met vanilleroomijs

Zaterdag 17 - Vrijdag 23 oktober

Wildmenu (in opmaak)

Zaterdag 24 - Vrijdag 30 oktober

Risotto met kastanjechampignon
Pastinaak-knolselderssoep met crumble van ui
en bieslook
Gekonfijte eendenbout, wortelpuree en gekara-
meliseerd witloof
Appelstrudel in vanillesaus met z'n ijsje

Zondag 1 november

Allerheiligenmenu
(zie hiernaast)



Zaterdagmiddag 15 augustus 2020 Onder 't riet of op het terras
Culinaire barbecue

Reserveren kan enkel telefonisch !

Tapashapjes

Gerookt sprotje met zure room, appel, groen kruid met crystal bread
Koel soepje van spinazie, avocado's en olijfolie
Kastanjechampignons met honing, sjalot en huisbereide BBQ rub

Eethapje

Gegrild Sint-jakobsnoot, geprakte aardappel met gerookte zalm en hollandaisesaus

Aan de grill en oklahoma

Gegrilde roodbaarsfilet, pijpajuin en courgettespaghetti met honingtomaatjes en basilicum
Norbel varkenshaas
O'Sullivan Black Angus Runder diamanthaas, aroma van koffie, basterd
Lamsbout, salsa van olijf, anjovis en munt
Gerookte parelhoenfilet, rub van gember, kaneel & oregano, saus van veenbes & sinaas
In z'n vel geaarde jonge knolselder, zacht gegrild met vruchten en jus van citrus (vegetarisch)

Assortiment afgewerkte slaatjes p.p.
Aardappel gepoft in de oklahoma
Grillsausen per gerecht

Perzikenijs met Belgische vruchten

€ 42,00 pp

Voor de kinderen

Kindertapas
Gehakt op een stokje- Kippendrum - Minihamburger
Ijs met chocolade

€ 22,00 p

Beste gasten,

hierbij vindt u onze nieuwe menu's tot en met oktober met een reeks zonnige zondagsmenu's, culinaire suggesties, snacks en niet te vergeten, ... onze lekkere goudmerk mosselen met ambachtelijk bereide mayonaise en mosselsaus

- Zondagsmenu:	€ 32,00
- Mosselen natuur 1 kg:	€ 25,00
- Mosselen witte wijn / look :	€ 26,00
- Mosselen provençaal	€ 26,00

Van al dit lekkers kan je 7 op 7 genieten in onze taverne Onder 't Riet of op het zeer ruim terras.

- maandag tot zaterdag van 16u tot 21u
- zondag van 12u tot 21u

Graag tot binnenkort !

Jos, Gaby
Vanessa en Stijn

016 / 56 43 95
www.tervenne.be