



## Iets te vieren...

*Diner gebracht bij u thuis in 2024*



### *Aperitiefhapjes*

#### Aperitiefhapjes in glas of schaalte :

3 stuks à 11,00 \* 5 stuks à 18,40

Rillette van zalm, lente-ui, zure room en druppels pittige spinazie  
Panna cotta van knolselder met hazelnoot en zachte chorizo  
Kalfspastrami met roomkaas en rodebiet  
\* Nobashigarnaal, relish van mango, komkommer en chili  
\* Caesar-amuse

#### Vegetarische aperitiefhapjes in glas of schaalte :

3 stuks à 11,00 \* 5 stuks à 18,40

Rillette van bospaddenstoel en lente-ui, zure room en druppels pittige spinazie  
Panna cotta van knolselder met hazelnoot  
Geitenkaas op relish van mango, komkommer en chili  
\* Berloumi, relish van mango, komkommer en chili  
\* Caesar-amuse



### *Kindergerechten*

#### Voorgerecht:

Hawaïaanse kipcocktail (slaatje met kip, grijze garnaal en ananas)	10,70
Macaronikroketje zoet-zuur (zelf te bakken) met slaatje	9,30
Kaasdriehoekkroketjes (zelf te bakken) met fris slaatje, remouladesaus	9,30
Kipfilet met ananas en pannacottabloempje	10,70

#### Soepen:

Tomatenroomsoep met ballekens	3,30
-------------------------------	------

#### Hoofdgerecht:

Rundsburger, erwtenpuree, passende groentjes en puntzakje frit	17,00
Kipfilet in krokant jasje, passende groentjes en puntzakje frit	17,00
Videe met koek, slaatje en kroketten	10,00

#### Kindermenu:

Tomatenroomsoep met handgerolde balletjes	
Videe met koek, slaatje en kroketten	
Chocomousse met discoparels	17,50



## Broodjes

Dichtbelegde clubjes (4 broodjes p.p.)	14,70
Club ham	
Club kaas	
Club Ardeense ham	
Club kip-curry	
Club zalmalade	
Club vleessalade	
Luxebroodjes (4 broodjes p.p. / 6 broodjes p.p.)	17,90 / 24,40
Waldkorn zacht bolbroodje "Niçoise	
Meergranenbroodje hamsla op krulandijvie en crunchy-ui	
Mediterraans focacciabroodje, rode curry hummus belegd met gegrilde groenten en fetakaas (vegetarisch)	
Zongedroogd tomatenbroodje met gerookte zalm, zure roommayonaise en snipperui	
Broodje rustiek "Scandinavian style" Little gem, komkommer, dille, furikake, gerookte zalm	
Pruimen-hazelnootbroodje, sla, rodebietmayonaise, geitenkaas, bosui en zoete paprika (vegetarisch)	
Broodje "Pulled pork" met wortel-koolsla, zoetzure rode ui, gebakken uitjes en veldsla	
Amarena luxe desembroodje met camembert, honing en sinaasrasp (vegetarisch)	
Hamburgers (80 gr, 8cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	5,30
Kleine pistolets, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise en ketchup	
Chipolata (80 gr, 10 cm, geleverd in warmhouddish, vanaf 20 stuks)	5,30
Piccolo, gebakken ui, sla, tomaat, augurk, mayonaise, ketchup en mosterd	



## Voorgerechten

Zalmtartaar, venkelslaatje, zure room en verse kruiden	17,70
Vitello tonato, kalfsvlees, tonijnmayonaise, kappertjes	17,70
Koudgerookte steak tartare, crème van avocado en erwten, zwarte lookmayonaise	18,80
Grote garnaal op ananas-avocadosalsa, druppels van groene kruidenmosterd en gepofte puntpaprika	18,80
Zeebaars "Tartaar en gemarineerd", soepje van komkommer en granny smith, zure room en granaatappel	23,00
Surf & turf van Ierse krabbenpoten op traaggegaard rundermuisstuk, enokitake, zeebanaan & yuzudressing met komkommer	26,00
Mowizalm gemarineerd met St.-jakobsnoot, panna cotta van groene curry, wasabi en zilte kruiden	25,00
Halve kreeft met wagnybeef, gemarineerde groenten, groene appel, wilde kruiden en kleurrijk viooltje	Dagprijs



## Soepen

Agnes sorelroomsoep	4,60
Geroosterde bloemkoolrosjes in romige bloemkoolsoep	4,60
Tomatenroomsoep met handgerolde ballekens	5,50
Soepje van venkel & voetselder met pastisroom	5,50
Seizoensbouillon met fijne groenten	5,50
Romig soepje van Parijse champignons, shii-take en sherryroom	6,70
Cappuccino van doperwten, focaccia belegd met gerookte ham, radijs en crazy pea	8,40
Blanke vissoep met saffraanpatatje, tomatenblokjes, lente-ui en grijze garnaal	10,00



## Hoofdgerechten

Varkensoester "Duroc d' Olives" met erwten "Clamart", scala van jonge groenten, jus gesterkt door rozemarijn	24,00
Maïskip op Mexicaanse wijze, opgebakken rijst met paprika, tomaat en mais, partjes limoen en zure room	24,00
Parelhoenborst gelakt met szechuanpeper in accaciahoning, duxelle van Parijse champignons, gevogelte-truffeljus	28,80
Kalfskogel gemarineerd en traaggegaard, gesauteerde primeurgroenten en jus gesterkt door madeira	28,80
Lamsnootjes met olijventapenade in krokant broodjasje, gegrilde primeurgroenten op bospeencrème	31,00
Mechelse koekoek met kruidenvulling, gelakte sot l'y laisse, bimi, witte aardgroente, misosaus	31,00
Rib eye van graankalf met zoete ui en knolselder, kleurrijke groenten en zachte peperroomsaus	35,00

[ VAN 15 OKTOBER TOT EIND DECEMBER ]

Gelakte hindefilet in kruim van pancetta, wilde bospaddenstoelen, vergeten wintergroenten en crème van Gijmels lof	36,00
Wildzwijnhaasje, specerijen van glühwein, appel, rodekool en braambes	32,80

Vis- en vleesbuffet:	[VANAF 10 PERS] 53,00
Kabeljauwhaas "Royal", jonge groenten en rieslingsaus	[VANAF 20 PERS] 49,20
Zeebaars onder Mediterraanse salsa	
Smeuïge stampot met shiitake	
Black angus rib eye, rodewijn-sjalottensaus, Gijmels witloof, knolselder en lente-ui	
Mechelse koekoek met kruidenvulling, gelakte sot l'y laisse, bimi en witte aardgroente, misosaus	
Ovenschotel van bloemkool, wortelreepjes, paksoi en sesamzaadjes	
Krieltjes met champignons, flageolets, rode ui en spekjes	

Grill zelf bij u in de tuin voorstel 1:	43,70
Zalm "Gin Tonic"	
Kruidig en met kaas gevuld worstenwiel	
Maïshoen "American rub"	
Varkenshaasje onder mosterd-honing-rozemarijnmarinade	
Hasselback potatoes	
Assortiment van koude slaatjes, aardappeltjes, broodjes en passende sausen	

Grill zelf bij u in de tuin voorstel 2:	54,50
Zalm "Gin Tonic"	
Gamba, gremolata van peterselie,	
Argentijnse rib eye	
Varkensrack "Duroc d'olives" gemarineerd in kruidig-zoete whisky	
Lamsfilet met merguez-rub	
Hasselback potatoes	
Assortiment van koude slaatjes, aardappeltjes, broodjes en passende sausen	



## Desserten

Desserten in coupe (2 desserts p.p)	9,30
Chocomousse Lemoncurd met bramen en tijmkoekje Mascaronemousse, tropische vruchten, honing en balsamico Trifle van brownie, Griekse yoghurt, zwartewoudvruchten en witte chocolade	
Dessertensymfonie	13,30
Glaasjes: Chocomousse Lemoncurd met bramen en tijmkoekje Mascaronemousse, tropische vruchten, honing en balsamico Trifle van brownie, Griekse yoghurt, zwartewoudvruchten en witte chocolade  Huisbereide patisserie: Entremets met chocolade, aardbei en mango Hazelnootbiscuit met witte chocolade crèmeux gesterkt door espresso Hertoginbiscuit, krokante melkchocolade, amarenakers en limoenmousse	
Kleine desserts voor bij de koffie	12,00
Hazelnotenmousse Mezekenskoek Crème brûlée met kersen Panna cotta met aardbei, zoete puntpaprika en basilicum	
Pronkgebak met fruit en slagroom	8,20
Pronkgebak: Brownie, aardbei en frambozen	8,20
Pronkgebak in thema (vanaf 15 pers.)	8,20
Pronkijs	8,20
5 kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht	
Selderconfituur met vanille / Ananasconfituur met rode peper Paprikaconfituur met citroengras en gember Noten-rozijnenbrood / Stokbrood / Echte boter	
250 gr. p.p.	24,10
Als aanvulling op één voorgaand menu of buffet:	
100 gr. p.p.	12,90
150 gr. p.p.	16,00
Haal de kaasschotel minstens 1.5 uur vooraf uit de frigo. Gebruik 1 mes per kaassoort om smaakoverdracht te voorkomen.	