

Warme hapjes

• 15 minuten op 175°

Bladerdeeg met diverse vullingen	1,40 / st
Mini sint-jakobsschelpje	2,25 / st
Mini krabschelpje	2,25 / st
Mini pizza	1,80 / st
Mini kaaskroket	0,70 / st
Mini garnaalkroket	0,80 / st
Mini hamburger	1,30 / st

Koude hapjes

Mini carpaccio	3,50 / st
Mini Vitello	3,50 / st
Tapasschotel (vanaf 4 pers.)	16,95 / pers

Alles wordt flinterdun op een schotel gepresenteerd.
Parmaham - Italiaanse salami
grissini - tapenade - chorizo
salamisnoepjes - olijven - grillworst
zongedroogde tomaatjes - ansjovis
manchego kaas

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio	40,26 / kg
Rundscarpaccio afgewerkt	13,95 / pers
Vitello tonatovlees	43,15 / kg
Vitello saus (tonijn)	29,95 / pers
Vitello tonato afgewerkt	13,95 / pers

Warme voorgerechten

Sint-jakobsschelp	13,95 / st
Scampi's van de chef (5 stuks)	12,95 / pers
Huisgemaakt kaaskroketje	2,50 / st
Huisgemaakt garnaalkroketje	4,95 / st
Tongrolletjes in witte wijnsaus	13,95 / pers

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	6,35 / l
Aspergeroomsoep met stukjes asperge	6,35 / l
Bospaddenstoelenroomsoep (supplement: gerookte eendenborst)	8,85 / l
5,50 per 100g	
Witloofroomsoep (supplement: garnaaltjes als garnituur)	8,40 / l
5,50 per 100g	
Soepballetjes	15,81 / kg

Warme hoofdschotel

• VLEES (vanaf 2 pers.)

Chateaubriand	25,95 / pers
met wintergroenten, peper- of champignonroomsaus	
Pata Negra rugfilet	26,95 / pers
met wildgarnituur en grand veneur saus	
Gevulde parelhoen suprême	24,95 / pers
met wildgarnituur en druivensaus	
Hertenkalffilet	28,95 / pers
met wildgarnituur en wildsaus	
Varkenshaasje	24,95 / pers
met wintergroenten, peper- of champignonroomsaus	
Gevulde kalkoenrollade	24,95 / pers
met wildgarnituur en druivensaus	
Lamskroon	28,95 / pers
met wintergroenten en graanmosterdsaus	
Eendenborstfilet	25,95 / pers
met wildgarnituur en appelsiensaus van het huis	

Bij al onze vleeschotels hebt u de keuze uit kroketten (5 st.), puree (200g), gratin (200g) of amandelkroketjes (7 st.).

Sauzen die bij het gerecht vermeld zijn, kunnen niet gewijzigd worden. U kan extra saus kiezen uit de lijst 'sauzen om op te warmen'.

• VIS (vanaf 2 pers.)

Kwartet van tongrolletjes	28,95 / pers
met sausje van de chef, gebakken champignons	
Scampi's van de chef (12 stuks)	23,95 / pers

Bij al onze visshotels hebt u de keuze uit kroketten (5 st.), puree (200g) of gratin (200g). Indien u extra aardappelgarnituur wenst, kan u een keuze maken uit de lijst 'afzonderlijk te verkrijgen'.

Zelfbereide hoofdschotel

• ONZE EIGEN BEREIDE HOOFDGERECHTEN LOS VERKRIJGBAAR in doosverpakking zonder garnituur

Kippenstoofpotje van de chef	22,60 / kg
Wildstoofpotje van hert	33,91 / kg
Kalfsblanquette	29,80 / kg
Videevulling	19,55 / kg
Normandisch vispannetje	33,95 / kg
Kalkoenstoofpotje van de chef	22,63 / kg
Konijn met bier	34,58 / kg

per bil te bestellen + saus

Bereid stoofvlees	19,21 / kg
Kalkoentournedos	23,49 / kg
Gevulde kalkoenrollade in tranches	23,71 / kg
Kalkoengebraad in tranches	20,91 / kg
Gevulde kalkoen in zijn geheel gebakken in tranches	29,41 / kg
Gevulde parelhoen suprême in tranches	29,81 / kg

Bij deze laatste vijf gerechten kan u een saus naar keuze nemen (zie 'sauzen om op te warmen').

Kaasschotel

(vanaf 4 pers.)

Ruim assortiment kazen met noten, druiven en diverse garnituren	
- Hoofdgerecht (250g)	18,95 / pers
- Dessert (150g)	15,50 / pers

Kerstspecial

om zelf te braden

Rijkelijk gevulde kalkoen (Let op min. 3,5kg/st.)	24,75 / kg
Gevulde parelhoen suprême (+/- 250g/st.)	23,98 / kg
Gevulde kalkoenrollade	20,35 / kg
Gevulde kip (vanaf 4 pers.)	20,85 / kg

Sauzen om op te warmen

Peperroomsaus	16,64 / kg
Champignonroomsaus	16,64 / kg
Bearnaisesaus	23,96 / kg
Druivensaus	21,24 / kg
Grand veneur saus (wildsaus)	22,57 / kg
Appelsiensaus van het huis	19,91 / kg
Graanmosterdsaus	29,90 / kg
Vleesjus	16,64 / kg

Afzonderlijk te verkrijgen

Videeokoekje	2,11 / st
Aardappelgratin	12,91 / kg
Aardappelpuree	10,26 / kg
Aardappelkroketten	0,40 / st
Amandelkroketten	0,45 / st
Bakaardappeltjes	14,58 / kg
Aardappelsalade	17,12 / kg
Pasta Rosso op basis van pesto	13,99 / kg
Pasta Verde op basis van pesto	13,99 / kg
Wildgarnituur (300g/portie)	8,95 / pers

gebruind witloof, spruitjes met spek, schorseneren, rode kool en appeltje met veenbessen

Wintergroenten (300g/portie)	8,50 / pers
boontjes met spek, gebruind witloof, gestoofde worteltjes, spruitjes	
Dagverse koude groenteschotel	7,50 / pers
Appeltjes met veenbessen	27,99 / kg
Peertjes in passievruchtensaus	29,66 / kg
Rode kool met appeltjes	12,78 / kg
Raclette kaas	44,77 / kg
Tomaat Brunoise	19,99 / kg

(serveertip: bruschetta's)

Zelfbereide sauzen

Cocktail, curry, look en tartaar	2,95 / st
Zigeuner- en barbecuesaus	3,10 / st

Gezellig tafelen

Steengrill compleet	20,50 / pers
rundstournedos, varkenshaasje, kipfilet, keurprimeur, lamskotelet, kalfsworstje, hamburger, warme en koude groentjes en gratin	

Steengrillvlees	13,95 / pers
rundstournedos, varkenshaasje, kipfilet, keurprimeur, lamskotelet, kalfsworstje, hamburger	

Gourmet	13,95 / pers
rundstournedos, varkenshaasje, kipfilet, kalkoensaté, cordon bleu, keurmedaillon, worstje, bakaardappeltjes en verse champignons (serveertip: raclette kaas – zie afzonderlijk verkrijgbaar aan 44,77 / kg.)	

Kindergourmet	6,95 / pers
kipfilet, worstje, hamburger en kalkoenspiesje	

Visgourmet	27,95 / pers
zalm, kabeljauw, gamba, scampispies, sint-jakobsvrucht, inktvis, bakaardappeltjes en verse champignons	

Veggiegourmet	13,95 / pers
groenteburger, veggie worstje, veggie balletjesspiesje, veggie hamburger, kaas, gyros + paprika, bakaardappeltjes en verse champignons	

Fondueschotel van het huis	12,95 / pers
rund, kalf, kalkoen, spekballetjes en kruidenballetjes	

Fondueschotel 'royal'	19,50 / pers
aangevuld met hertenkalf, everzwijn en lam	

Kinderfondue	6,95 / pers
spekballetjes, kruidenballetjes en kippenblokjes	

Spekballetjes voor fondue	18,10 / kg
---------------------------	------------

Kruidenballetjes voor fondue	18,10 / kg
------------------------------	------------

Veggie fondueballetjes	16,95 / kg
------------------------	------------

Winterbarbecue (aangevuld met wild)	29,50 / pers
Een assortiment van allemaal kleine vleesjes die je bakt op de tafelbarbecue. Tournedos van everzwijn, tournedos van hert, tournedos van Pata Negra, tournedos van rund, minikalfsworstjes, 4 weken gerijpt rund en lamsfiletje	

Teppanyaki	21,50 / pers
Betekent letterlijk grillen op de bakplaat. Steak, eend, kipfilet, lamsfilet, braadworstje, runderburger, zalm, scampi, ananas met kaneel, bakaardappelen en champignons.	

Voor de hobbykoks

Topkwaliteit van vers vlees bestel tijdig!

RUND
rosbief, entrecôte, côte à l'os, chateaubriand, tournedos, rundertong, filet pur, 4 weken gerijpt vlees,...

KALF
kalfsgebraad, kalfskotelet, médaillons, zwezeriken, tong, ossobuco, kalfsfilet,...

VARKEN
varkenshaas, médaillons, gebrad, pata negra, speenvarkenfilet, Duroc d'Oives, Zweeds varkenskroontje, aasterland mignonette,...

LAM
lamsbout, lamszadel, lamsfilet, lamskotelet, lamskroon,...

GEVOGELTE
kip, kalkoen, parelhoen, kwartel, kalkoenfilet, kipfilet, Mechelse koekoek, zwarte pootkip, breskip, hoevekip, maïskip, kalkoenvulling,...

WILD
everzwijnfilet, hertenfilet, hertengebraad, hazenrug, reefilet, patrijs, eendenfilet, fanzantenhaan en -hen, eveneens wildragout, everzwijnragout, wildzwijnfilet,...

Dessert

150ml per portie

Chocomousse	3,60 / st
Tiramisu	3,60 / st
Witte rijstpap met kriegjes	3,70 / st
Gele rijstpap	3,90 / st

OPWARMTIPS

Het gerecht afgedekt met zilverpapier in een koude oven plaatsen, oven tot 200° opwarmen. Wanneer de oven op temperatuur is, het gerecht nog 20 tot 30 minuten in de oven laten staan op 160°.