

## MENU VAN DE MAAND "DE SOETE'RIE"

### *Koud voorgerecht*

Truffelrisotto met champagne

### *Warm voorgerecht*

Coquille met huisbereide ganzenlever, champagne, crème d'Isigny en zalf van knolselder

### *Soep*

Soep van doperwten en munt

### *Hoofdgerecht*

Laag gegaarde fazant met bospaddestoelen en champagnesaus

### *Bijgerecht*

Selectie van Belgische kazen

### *Dessert*

Trifle van vanilleroom, champagne en rood fruit

3 - gangen menu

(koud voorgerecht - hoofdgerecht - dessert) € 65

4 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - hoofdgerecht - dessert) € 75

5 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - dessert) € 85

6 - gangen menu

(koud voorgerecht - warm voorgerecht - soep - hoofdgerecht - kaasbord - dessert) € 95

Bijpassende wijnen t.e.m. hoofdgerecht: 3g € 24 - vanaf 4g € 34 - optie kaas/dessert € 8

Bijpassende champagne €45

*Wijzigingen in dit menu zijn niet mogelijk, alle gerechten zijn à la carte te bestellen.  
Voor allergeneninformatie kan u terecht bij ons team.*



## MENU À LA CARTE

### *Koud voorgerecht*

Truffelrisotto met champagne € 16

### *Warm voorgerecht*

Coquille met huisbereide ganzenlever, champagne, crème d'Isigny  
en zalf van knolselder € 16

### *Soep*

Soep van doperwten en munt € 10

### *Hoofdgerecht*

Laag gegaarde fazant met bospaddestoelen en champagnesaus € 40

Entrecote van Holstein / béarnaise- of pepersaus / frietjes € 40

Côte à l'os / béarnaise- of pepersaus / frietjes (2p) € 70

Zeetong meunière € 45

Kabeljauw / shiitake en zongedroogde tomaat / rucola /  
kalfsjus met balsamico € 36

### *Dessert*

Selectie van Belgische kazen € 14

Trifle van vanilleroom, champagne en rood fruit € 16

## KINDERKAART

Spaghetti € 14

Biefstuk met frietjes € 16

*Gelieve uw keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gezelschap*

