

**Wil u weten welk lekkers er in het menu zit?
Klik dan op het menu...**

1. [Menu 1](#)
€ 35,00 per persoon
2. [Menu 2](#)
€ 37,00 per persoon
3. [Menu 3](#)
€ 38,00 per persoon
4. [Paellamenu](#)
€ 40,00 per persoon
5. [Menu 4](#)
€ 42,00 per persoon
6. [Wildmenu](#)
€ 43,00 per persoon
7. [Fusionmenu](#)
€ 42,00 per persoon
8. [Degustatiemenu 1](#)
€ 49,00 per persoon
9. [Degustatiemenu 2](#)
€ 49,00 per persoon

MENU 1

Cappuccino van grijze garnalen met steranijs en munt

Scampi met vers mild currysausje

Hapje met terrine van chaumes, feta en peperkoek

Soepje van waterkers met citroengras & gebakken Sint-Jacobsvrucht

*Varkenshaasje met Oud Brugge & Gandaham - Mosterdsausje
Fijn groente-assortiment - gepersilleerde kasteelaardappeltjes*

Aardbeisoepje met quenelle van fondant chocolademousse & mascarponecrème

Menu : € 35,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening

MENU 2

Panna Cotta van handgepelde grijze garnalen

Crème brûlée van foie gras

Victoriabaars met scampi en groene kruidenboter

Romig soepje van paprika met gebakken Sint-Jacobsvrucht

Huisbereide limoensorbet

*Gepersilleerde lamsbout met fijne groentjes, kruidige tomatencoulis met rozemarijn
en gevulde aardappel in de schil*

*Dessertbord van sinaas-vanillesabayon , chocolademousse met advocaatroom
en vanillebavarois*

Menu : € 37,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening

MENU 3

*Zeewolffilet onder parmesankorstje
Rundtartaartje met bieslook, sjalot en roze peper
Scampi met wortelstaafje, honing en verse gember*

Torentje van ovengegaarde zalmfilet met honing & sabayon met Brugse Tripel

Huisbereide sorbet van plattekaas met rozemarijn

*Eendenborstfilet "à l'orange" met fijne groentjes &
gepersilleerde kasteelaardappeltjes*

Dessertbord van chocoladesabayon, crème brûlée en panna cotta

Menu : € 38,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

Paellamenu

*Rundtartaartje met parmesan, bieslook, sjalot, roze peper
& limoengelei van Leffe*

Verse gaspacho

Crostini met huisgemaakte basilicumpesto

*Trio van panna cotta met handgepelde grijze garnalen, gerookte tonijn met Thaise
asperges, Sint-Jacobsvrucht met limoenboter*

*Vallenciaanse paella
(vers bereid ter plaatse in paellapan)*

*(met gamba's, scampi, mosseltjes, inktvis, Noorse garnalen, venusschelpen,
chorizo, kip, paprika, erwtjes, olijffes,...)*

Dessertbord van crème brûlée, chocolademousse en panna cotta

Menu : € 40,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

MENU 4

3 aperitiefhapjes

Panna cotta van versgepelde grijze garnalen
Rundtartaartje met parmesan, bieslook, olijfolie en roze peperbessen
Victoriabaars met scampi en groene kruidenboter

Voorgerecht

Ovengegaarde zalmfilet met gembersnippers op een verse tagliatelli met saffraansausje
Of
Rozemarijnbrochette van Sint-Jacobsvrucht in spekjasje op een tartaar van tomaat, zongedroogde tomaat en dille
Of
Romig soepje van paprika met gebakken Sint-Jacobsvrucht

Tussendoortje

Huisbereide limoensorbet

Hoofdgerecht

Eendenborstfilet met bosbessensausje en peperkoek
Verse groentjes - pomme château met tuinkruiden
Of
Millefeuille van varkenshaasje gevuld met sjalot, serranoham, geitenkaas honing-tijmsausje
Verse groentjes - pomme château met tuinkruiden

Nagerecht

Aardbeisoepje met quenelle van fondant chocolademousse, mascarponecrème en krokant koekje

Menu : € 42,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

WILDMENU

(seizoen)

*Vélouté van boschampignons met gerookte eendenborst
Crème brûlée van foie gras
Scampi met gember en honing*

*Filet van jonge duif met gebakken champignonassortiment
Sausje met peperkoek en sechantoets*

Huisbereide limoensorbet met limoenzestes en limoncello

*Hazenrugfilet met portosausje, wildgarnituur
(Witloof met amandeltjes, peertje,
compote van appel & veenbes)*

Of

Hertenfilet Grand Veneur met wildgarnituur

Dessertbord van chocolademousse, speculaasroomijs en bavarois van speculaas & peer

Menu : € 43,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

FUSIONMENU

*Sushi met verse zalm en groene mosterd
Scampi uit de wok met gember en look
Thaïsoepje met citroengras en verse koriander*

*Sint-Jacobsvrucht op een bedje van Oriëntaalse tomaatbrunoises
en currysabayon*

of

*Gelakt kwartelborstje met korstje van soja, honing en sechuan op een bedje van Atjar Tjampor
(koude gemarineerde groentjes)*

Wok van grote scampistaarten, shitakes, oesterzwammen, sluiwererwten en gember

of

Eendenfilet met sechuan en verse groentjes uit de wok

Wontonmatje met vers fruit, honing, en frambozencoulis

Chinese Thé

Straf afzakkerkje

Menu : € 42,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

DEGUSTATIEMENU 1

*Sint-Jacobsvrucht met limoenboter
Aperitiefschoteltje van kabeljauw en scampi met steranijs
Crème brûlée van foie gras*

Mi-cuit van tonijn met Marokkaanse kruiden en pestosausje

of

Torentje van krokant gebakken witloof met gemarineerde scampi en kruidenboter

Huisbereide limoensorbet

Bordje van huisgemaakte kwartelmousse en kwartelfiletje met portogelei

of

*Blinde vink van konijnenrugfilet met kruidige tapenade &
sausje van zongedroogde tomaat, basilicum en dennenpitten*

*Gelakte eendenborstfilet op een verse tagliatelli met champignonassortiment
Sausje van bosvruchten*

of

*Lamskroon met fijne zuiderse ratatouille en gembersausje
Gevuld aardappeltje met tuinkruiden*

*Dessertbord van sabayon van Marsala, chocolademousse met advocaatroom &
Panna cotta met appel, amaretto, honing en pistache*

Menu : € 49,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....

DEGUSTATIEMENU 2

*Sint-Jacobsvrucht met warme curryolie
Bladerdeegje met geitenkaas, appel, honing & walnoot
Crostini met huisgemaakte basilicumpesto*

*Verrassingspakketje van gerookte zalm met gepocheerde kabeljauw en grijze garnalen
& mierikswortelsausje*

Filet van jonge duif met foie gras, appel, bloedworst & sausje met geuze

*Lamskroon met persillade en gembersausje
Fijne zuiderse ratatouille*

*Bavarois van plattekaas met peer en speculaas, fondant chocolademousse
& crème brûlée*

Menu : € 49,00 per persoon

In de prijzen is geen tafelbediening inbegrepen.
Indien u dit wenst, verzorgen wij ook de tafelbediening....