

**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. [Paellamenu XXL](#)  
€ 55,00 per persoon
6. [Menu 4](#)  
€ 42,00 per persoon
7. [Wildmenu](#)  
€ 43,00 per persoon
8. [Degustatiemenu 1](#)  
€ 49,00 per persoon
9. [Degustatiemenu 2](#)  
€ 49,00 per persoon

# MENU

*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....

## Paellamenu XXL

*Duo van tomaat :  
verrine van tomatenmousse met gelei van gevogelte & verse gaspacho*

\*\*\*

*Gegarneerd bordje van Serrano met bavarois van asperges*

\*\*\*

*Duo van crème brûlée van foie gras &  
Huisgemaakte terrine van foie gras met sinaas-balsamicoconfit*

\*\*\*

*Panna cotta van kreeft met kreeftenbisque*

\*\*\*

*Paella  
(vers bereid ter plaatse...)*

\*\*\*

*Aardbeisoepje met torentje van chocolademousse & mascarponecrème*

*Prijs per persoon : 55 euro*

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

# MENU4

## 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....

# DEGUSTATIEMENU 1

*Sint-Jacobsvrucht met limoenboter  
Aperitiefschotelletje 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....