



Seizoenssuggesties
Herfst/Winter:



Hapjes van de chef

3 seizoensamuses van de chef. (glaasjes)

7.5€/pers

Apéritif

Blosm vermouth Red of Gold 22€/fles

Perfect serve: 50cc tot 60cc, voldoende ijs, schijfje sinaasappel of sinaasappelzeste.

Najaarsplank (Kaas & vlees)

Diverse Belgische en internationale kazen:

(Brie De Meaux, Hinkelspel, Keiems Bloempje,...)

Artisanale fijne vleeswaren:

(Huisbereide patés, everzwijnham, boudin blanc,...)

Brood van de warme bakker, hoeveboter en garnituren

15€/pers.

Winters warm seizoensbuffet

Stoofpotje, hinde, veenbessen, winterknollen

Jachtsotel, everzwijn, boschampignons, pancetta, zilverui

Hert, koolsoorten, butternut, pastinaak

Fazant, knolselder, chiconette, maribelle

Parelhoen, spruitjes, pompoen, peer, paksoi

Cannelloni al ragu, everzwijn, winterwortel, truffel

Souvlaki, risotto, seizoenspaddestoelen, pecorino,

Brandade, tarbot, pladijs, prei, karnemelk

Kabeljauw, yuzu, peterseliewortel, hazelnootpesto

3 gerechten naar keuze 25€/pers.

4 gerechten naar keuze 33€/pers.



Winterse klassiekers

Orloffgebraad, champignonsroomsaus, gratin dauphinois

Handgerolde bouletjes in Luikse saus, puree

Gegratineerde witloof met Breydelham en mornaysaus pommes duchesse

3 gerechten 18€/pers.

Winterse grillade:

Keuze uit 3 soorten vlees of vis

Ardeense pulled pork

Tournedos van hert met lardo

Filet van Heerse fazant

Vleesrib everzwijn

Stoofpot van gebraseerde hindebout

Steak au poivre van inlands zwijn

Haasfilet gemarineerd in blosm vermouth

Grainfed Australische dunne lende

Roulade van konijn, rozemarijn, winterpesto

Zeeduivel, chorizo, pijnboom, olijf, bellinotomaat

Zwaardvis, boter, salie, kappers

Side dishes:

Chiconettes gegratineerd met Brugse Blomme

Mengeling boschampignons, pancetta, zilveruitje

Gegrilde butternut pompoen

Salade van vijg, rode kool, bulgur, feta, sinaas

Stamppot met knolselder, savooi, spruit, buikspek

Maiskolf, gelakt met Loonse siroop

Gegrilde zoete aardappel, pastinaak, look, sjalot

Rigatone, truffel, oesterzwam

Canneloni, everzwijn, wintergroenten

Tartelette, aardappel, ui, wortel, rode biet, reblochon

Sausje van late vintage port



Cranberrysaus
Peperroomsaus
Broodassortiment
28€/pers.

Dessert:

Chocolade mousse, mousse van yuzu en praline , speculoos.
Dessert royale: bosvruchten, Beierse room, zachte meringue.

5€/stuk

* Deze folder is niet geldig tijdens de eindejaarsperiode
(zie eindejaarsfolder)

Algemene Voorwaarden:

Bestellen kan vanaf 5 personen

Ten laatste 3 dagen voor datum

Levering aan huis 0.75€/km (heen&terug vanuit heers, min 15€)

Warm au bain-marie, surplus huur bain-maries 10€/st

Borden en bestek + 1.25€/pers.

Glaswerk 0.45€/stu

Exclusief Service ter plaatste en BTW

