

GERECHTEN NAJAAR-WINTER 2011- 2012

16/11/2011

Voorgerechten

Sashimi van zalm en tonijn in marinade van chilidressing, wakame salade, zoetzuur van komkommer en pruimtomaat	€ 12,00
Salade van gegrilde sardientjes met quinoa, pastrami en crème van aubergine, coulis van gele paprika	€ 13,00
Carpaccio van gemarineerde kabeljauw in limoen, taboulé met koriander	€ 10,00
Schotse zalmtartaar en rivierkreeft, kaviaar met een frisse komkommerdressing	€ 11,00
Zacht gegaarde konijnfilet, ingerold met ganzenrillettes, vinaigrette van asperges	€ 14,00
Gemarineerde zalm met kruiden, Mechelse asperges met kaviaar en een sorbet van natuuryoghurt	€ 12,00

Tussengerechten

Gegrilde zeetong met een vulling van scampi en bieslookschuim	€ 18,00
Gepaneerde scampi met gegrilde courgettes en aubergine crème van guacamole	€ 16,00
Op de huid gebakken snoekbaars met linzen uit Pia rozemarijn en jonge ajuinen	€ 15,00
Kabeljauwhaasje Dugleré (tomaat, grijze garnalen, beure blanc)	€ 15,00

Soepen

Roomsoepje van verse asperges met bieslooksnippers	€ 4,00
Tomatenfluweel met basilicum en ricottakaas	€ 4,00
Licht gebonden waterkerssoep met grijze garnalen en zure room	€ 4,00
Spinaziesoep met spekblokjes	€ 4,00
Bloemkoolsoepje met room en kwarteleitje	€ 5,00
Consommé van ossenstaart met lentegroentjes	€ 6,00

Hoofdgerechten

Zacht gegaard varkenshaasje met een vulling van groentenratatouille, aardappelmousseline en een grove mosterdsaus	€ 16,00
Ribstuk van Blonde Aquitaine in de oven bereid, tatin van spinazie met een Madeirasausje	€ 18,00
Parelhoenderborst met een vulling van "Percorino" en een tongstrelende saus van eekhoortjesbrood, tuinkruiden "rosti" en groentjes	€ 19,00
Gebraden kalfskroontje met gebraiseerde prei en Gorgonzolasaus	€ 19,00
Gegrilde lamshaasjes met tijm en basilicum, gevulde paprika met fijne groenten en aardappel met kruidenboter	€ 20,00

Nagerechten

Bombe van Valrhona chocolade met lauwwarme kersen en een sausje van balsamico	€ 6,50
Tartaar van rood fruit, een crème van mascarpone op een sinaasappel biscuit met roomijs	€ 6,50
Soepje van aardbeien met tonkaboon, groene pepers, balsamicosiroop en Yvo's huisgemaakte aardbeienijs	€ 8,00
Zucotto, Toscanese noten en chocoladetaart met mokkaroomijs	€ 7,00
Gepofte appel uit eigen streek met een vulling van crumble, appelgelei en grootmoedersroomijs	€ 6,00
Dessertbuffet (uitgebreid met vlaaien)	€ 10,00
Dessertbuffet (uitgebreid met gâteaux)	€ 15,00
Kaasbuffet	€ 8,00
Combinatie Dessert-Kaasbuffet	€ 17,00

KINDERMENU'S NAJAAR - WINTER 2011 - 2012

16/11/2011

Deze menu's zijn voor kinderen tot 12 jaar

Menu I

Kippenroomsoep

•

Hamburger met frietjes

•

Ijsje naar keuze

Prijs: € 12,50 per kind

Menu II

Tomatensoep met balletjes

•

Kipfilet met kroketjes en zelfgemaakt appelmoes

•

Chocolademousse

Prijs: € 15,00 per kind

Menu III

Kaaskroketjes

•

Ministeak met frietjes en groentjes naar keuze

•

Dame blanche

Prijs: € 20,00 per kind