

# DINERKAART

## 3-GANGENMENU € 39

voorgerecht of soep • hoofdgerecht • dessert

## 4-GANGENMENU € 44

voorgerecht • soep • hoofdgerecht • dessert

## VOORGERECHTEN

### CARPACCIO VLAAMSE GOESTING

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

### VITELLO TONATO

langzaam gegaard kalfsvlees • tonijncrème • tomatensalsa

### RILLETTE VAN KABELJAUW

rivierkreeft • limoen-kerriemayonaise

### PORTOBELLO UIT DE OVEN

gorgonzola • vijg

### PROEVERIJTJE VLAAMSE GOESTING + € 2

vitello tonato • rillette • bospaddenstoelensoepje

## SOEPEN

### SOEP VAN POMPOEN & ZOETE AARDAPPEL

kruidencrème

### BOSPADDENSTOELENSOEP

aardpeer

## HOOFDGERECHTEN

*geserveerd met aangepaste groenten & aardappelgarnituur*

### 'GOESTING' VAN DE CHEF

gerecht van de dag • vraag onze bediening

### DIAMANTHAAS + € 2

gorgonzolasaus

### PARELHOEN 'FINE CHAMPAGNE'

witlof • paddenstoelen

### KALFSBLANQUETTE

stoverij van kalf & verse groenten • zilverui • paddenstoelen

• • •

### VANGST VAN DE DAG

dagelijks wisselend • vraag onze bediening

### LINGUINI SCAMPI

pernodsaus • troscherrytomaat • spinazie

• • •

### GROENTENMOUSSAKA

aubergine • tomaat • courgette • aardappel • rode linzen

### GEITENKAAS EN CROUTE

hazelnoten • gebakken appel • salade

## DESSERTS

### DESSERT VLAAMSE GOESTING

banketbakkerscrème • rood fruit • gebrand eiwitschuim

### CRÈME BRÛLÉE VAN HAZELNOOT

praliné-roomijs

### CRÊPES SUZETTE + € 2

flensjes • vanilleroomijs • Grand Marnier • sinaasappel

### TRIFLE VAN CHOCOLADE

brownie • pure chocolade • gezouten karamel • mascarpone

### TAARTJE VAN PEER & CAMEMBERT

pruimenchutney

### KAASPLANKJE + € 2

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

### KOFFIE OF THEE

keuze uit allerlei soorten koffies & thees.

Geserveerd met lekkers.

### LIEVER LOSSE GERECHTEN?

• voorgerecht: €14

• soep: €8,5

• hoofdgerecht: €24

• dessert: €8,5

+ evt. supplementen



VLAAMSE GOESTING