

Diners geserveerd bij u thuis of een andere locatie

Menu's vanaf 15 oktober tot begin maart 2021 - 2022

De prijzen zijn exclusief bediening en dranken.

12 % BTW inbegrepen

Vanaf begin februari zullen enkele gerechten aangepast worden
(aangeduid met *)

menu à 38,00 € vanaf 15 personen

Hapjes

Lauw aardappeltje met handgepelde garnaltjes

Gemarineerde zalm grafflachs met appeltjes

Flan van Kortemarkse kaas met gedroogde Angus en salsa van aubergine en
paprika

Menu

Kabeljauw overbakken van een tapenade met pijnboompitjes, gebakken
witloof en knolselder taartje met pompoen en pastinaak, boschampionns

Eendenborst met sinaasappel saus, broccoli fantasie met wortel, gevuld
aardappeltje met groene kool en schorseneren met gestoofde prei

Sabayon van grand Marnier met limoen, vers fruit en vanille ijs

Menu à 48,00 €

vanaf 10 personen

Hapjes

Kort gebakken zeebaars met venkel en garnalen

Velouté van wortel en pompoen met rog overbakken van mozzarella

Blini met gerookte paling, koolrabi en zure room

Menu

Damspel van gemarineerde zalm en tongfilet, gebraseerde prei en taartje van
pastinaak met cantharellen

Consommé van Fazant *

Wilde eend*, met een confit van de bout "chasseur", appel met veenbes,
witloof gevuld met knolselder in groene kool met spek, aardappeltjes
gegratineerd met pompoen en raapjes

Lauw appeltaartje met passievrucht en mango, ijs van bosbessen

Menu à 58,00 €

Vanaf 10 personen

Hapjes

Tongfilet overbakken van een duxelle met girolles op een crème van bloemkool met zoete aardappel

Zeebaars pesto met handgepelde garnaaftjes en scheermes

Bosduif met gekonfijte knolselder appel en zilverui

Menu

Filet van grietbot gebakken, met médaillon van kreeft, aubergine met limoen en pastinaak met prei

Velouté van boschampignons met suprême van fazant*, witloof en sint jacobsvrucht

Medaillon van hert* met cantharellen – confit van de bout met koolrabi Bordelaise en wildeman peer – knolselder puree in rode kool – crème van spruitjes met schorseneer

Mokka en krokantje van chocolade met mandarijn en citroen – appel in vanille met ijs van bosbessen

Menu à 75,00 € vanaf 8 personen

Hapjes

Zeebaars: sushi met gekonfijte gember en wortel – ceviche – gebakken met venkel

Langoustine: carpaccio – gebakken natuur - met groene kool en spek

Kwartel: gepickelde bloemkool – aardpeer – girolles

Menu

Tongfilet in herfst tooi

Duxelle met pijnboompit – geconfijte wortel, raap en prei – broccoli zelf met cantharelles

Consommé van fazant* met ballotine van kreeft in suprême van fazant, spruitjes en Chinese kool

Gekonfijte eend met stilton en peer gepocheerd in sinaasappel, pastinaak en de filet van wilde eend* Oosters gemarineerd

Haas*

rable met poivrade, veenbes met koolrabi – harlekijn van rode en witte kool

civet van de bout, confit van knolselder met spruitjes wortel en zilverui

witloof - aardappel pannenkoekje met dragon

Mokka met krokantje van chocolade met mandarijn en citroen – appel met ijs van bosbessen

