

Diners aan huis Lente 2022

Menu à 40,00 € vanaf 18 personen

(44,00 € vanaf 10 personen tot 17 personen)

Hapjes

Flan van parmezaan – soepje van asperges met Noordzee garnaltjes- gepaneerde pladijs met tartaar saus – carpaccio van rund

Menu

Bouillabaisse van de Noordzee (kabeljauw, koningsgarnaal, zalm, goudbrasem)

Filet van Mechelse koekoek met asperges, tuinkruiden, Broccoli met wortel en prei

Rösti aardappeltjes

Apfelstrudel met vanille ijs

Menu à 48,00 € vanaf 15 personen

(52,00 € vanaf 10 personen tot 15 personen)

Hapjes

Sint jacobsvrucht met Provençaalse mimosa – tonijn, wortel/ gember ,gekonfijte knolselder/prei – langoustine met asperges en venkelzalf

Menu

Duo van zeebaars

Gemarineerde courgette met aubergine salsa en ceviche van zeebaars

Op vel gebakken zeebaars, paprika jus met pesto, lente sla met pijnboompitjes

Tongfilet met spinazie en Asperges in een jus van waterkers

Parelhoen overbakken van een duxelle, gekonfijte bout met oesterzwam, koolrabi en zilverui

Aardappeltje gevuld met tuinkruiden – Provençaals taartje met tuinboontjes

Mango, passievrucht met chocolade en aardbeien fantasie

Menu 58,00 € vanaf 15 personen

(62,00 e vanaf 10 personen)

Hapjes

Trilogie van handgepelde garnaltjes: Salade,-aardappeltje gevuld -flan met prei

St Jacobsvrucht: Carpaccio en gebakken met asperges

Mille fuille van tongfilet met langoustine

Vitello tonato

Menu

Kalfszwezerik met medaillon van kreeft

Grietbot, asperges, Provençaalse confit

Lamsfilet, gepikkelde bloemkool met broccoli en gorgonzola, koolrabi Bordelaise met portobello,
krieltjes met prei en gegratineerde knolselder

Parfait van mokka en citroen, rode vruchten en passievrucht met mango