

menu

— het
land —
— huys

Suggestie voorgerecht vis

Poké bowl met ceviche van zeebaars, avocado, edamame en granaatappel

Panna cotta van gerookte makreel met yoghurt en gemarineerde komkommer

Tartaar van kreeft en rivierkreeft Belle Vue

Tempura met scampi en garnaalkroket, samenspel van rode, gele, groene tomaat, kruidendip

Gemarineerde zalm Bamboe Bali met kruidenslaatje

Hartige cheesecake met gerookte zalm en roomkaas met broccolimousse en crunch van briochebrood

Tartaar van tonijn met gember en wasabi, gepekeld komkommer

Tataki van tonijn met crème van avocado en edamameboontjes met soja en sesam

Carpaccio van coquille met extra vierge olijfolie, geraspte limoen en verser kruiden

Gemarineerd en kort gebakken langoustine met nori en gember

Kort gebakken zwaardvis met venkel, bloedsinaas en steranijs

Kingkrab A l'américaine met wortel, tomaat en dragon ,

Pasta vongolé

Tongschar met venkel en aubergine

Duo van zalm en scampi met preicurry

Dorade met rouille van zoete aardappel en kreeftejus

Pladijs met spinazie en citroenboter

Rivierkreeft Bloody Mary stijl met tomaat, wodka en selder

Gebakken zeebaars met een brunoise van artisjok, bleekselderij en koolrabi

Kort gebakken zalm met witte of groene asperges , crème met aardpeer en limoendressing

Coquille met rabarber en witte kool

Suggestie voorgerecht *v*lees

Pastrami met artisjok, rucolacrème en gemarineerde tomaatjes

Panna cotta van geitenkaas met gerookte ham en notenslaatje

Duo van gerookte eend en krokante eend

Millefeuille met waterzooi van koekoek en kalfszwezerik

Asperges Flamande met gegrild buikspek

Rundscarpaccio met balsamico, kaassnippers en rucola

Vitello Tonato

Lentesalade met fijne sneetjes Lomo en fantasie van asperges

Gevogeltekroket met ragout van champignon en truffel

Kwartelfiletje met druivensaus en vadouvan

Thai Beef met kruidige sojasesamdressing en krokante groentesnippers

Ravioli met buikspek en kalfstong

Ravioli met champignon, truffel en snippers kip

Kroket met Duroc varken, groene asperges en mosterdsausje

Hoofdgerecht suggesties vis

Schelvis, pomme ostendaise met garnaltjes, en Normandische saus met prei en champignon

Tongschar met kokoscurry en gewokte groentjes of met zuiderse groentjes en passata

Baars op zijn zuiders met gegrilde groente en chimichurri

Duo van zalm en scampi diabolique

Bouillabaisse van fijne Noordzeevis

Kabeljauw met tomatenantiboise, spinazie en kruidenaardappel

Kabeljauw met seizoensgroente en mousseline

Alle warme vis gerechten van de voorgerecht lijst kunnen ook in hoofdgerecht

Hoofdgerecht suggestie vlees

Chateau Briand met sausjes, rauwkost, verse frietjes

Zuiderse rundstagliata met rucola, balsamico en parmesan

Rundsmedaillon, chimichurribearnaise, zuiderse groentjes

Diamanthaasje met duxelle van champignon, aardappelsoepjes

Gegrilde rundsbrochette met slaatje en verse frietjes

Maiskip met honingmosterd, courgette, venkel en aubergine, gebakken aardappelwedges

Stoofpotje van Mechelse koekoek met krokante zwezerik, dragonsaus

Parelhoenfilet met kriebier, kroket met bloemkool en spek of met truffelroom een aardappelrôsti

Smokey Duroc Varken met picklessaus of uienjus en garnituur

Stoofpotje van varkenswangetjes met witloofsalade en appelcompote

Lamsnavarin met kruidige couscous en fijne groentjes, of met gratin

Eendeborst met aardappelsoesjes, wokgroentjes zoetzuur met soja-sesam

Lamskroontje met gratin en zuiderse groentespies

Kalfsfilet met feestelijke garnituur

Uiteraard kan ook Filet pur, Côte à l'os

Dessertsuggesties

Mignardises op tafel bij de koffie : Profiterole, macarons, pralientjes, wafeltjes, ...

of dessert individueel...

Pavlova met hangop van yoghurt en , Panna cotta met passievrucht

Tiramisu of verrine met mascarpone

Ijs met chocolade of rood fruit

Crumble met appel en speculoos

Taartje met witte en donkere chocolade

Nougatparfait met rode vruchten

Sorbet met ananas en meringue

...

Dranken kunnen per fles of wijn arrangement

Feest-Menu met 1 voorgerecht, hoofdgerecht en dessert vanaf 68 euro pp, incl 2 hapjes

Feest-Menu met 2 voorgerechten, hoofdgerecht en dessert vanaf 85 euro pp, incl 2 hapjes