

Marktmenu 40,00 €

gegratineerde mosseltjes / zachte mosterd
of
canneloni van kalfsvlees/mascarpone/kappertjes /tomaat/appeltjes

komkommerroom

pladijsfilet / hoeveboter sjalotten / peterselie
puree met witte radijs

of

Parelhoenfilet / bloedpens / wortelpuree

of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus /groentenröstiko

Catalaanse room / meloen / roze pompelmoes sorbet

of

trio kaas (van Kaasmeester Van Tricht) + 4,50 €

als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

Meerkeuze marktmenu enkel per tafel/gezelschap te nemen

Forfait aangepaste wijnen € 15,00

Seizoensuggesties

Starters

vitello tonnato / traaggegaard kalfsgebraad / tonijndressing	15.25
gerookte paling / sla harten / raddicio / appeltjes / citrusdressing	14.25
gegratineerde mosseltjes / zachte mosterd	13.50
canneloni van kalfsvlees / mascaprone / kappertjes / tomaat / appeltjes	14.75
komkommerroom	4.85

Slaatjes

vitello tonnato / traaggegaard kalfsgebraad / tonijndressing	24.50
slaetje gerookte paling/sla harten/raddicio/appeltjes/citrusdressing	23.25
canneloni kalfsvlees / mascaprone / kappertjes / tomaat / appeltjes	22.50

Hoofdgerechten

parelhoenfilet / bloedpens / wortelpuree	24.75
parelhoenfilet / gebakken bloemkool	26.25
tournedos geconcasserde/gebroke peper (pikant)	23.00
pladijsfilet / boterpuree met ramanas	
- witte wijnsaus / mosseltjes	24.50
- botersaus sjalotten / peterselie	23.50
- Hof ten As of Provençale	23.25

Onze klassiekers

Starters

garnaalkroketten	16.25
duo kaas- garnaalkroketten	14.00
scampi Hof ten As (Provençaalse saus /room/look/bieslook)	13.95
kaaskroketten	12.25
tomatenroom	4.85

Slaatjes

slaasje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
americain <i>Koude schotel met huisbereide americian & rauwkost</i>	19.25

Hoofdgerechten

scampi Hof ten As (= Provençaalse saus /room/look/bieslook)	22.50
Italian hamburger <i>mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus</i>	17.25
London hamburger <i>cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus</i>	17.75
vol au vent <i>klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje</i>	19.45
rundsteak 220 gr. (blauw-wit)	22.75
entrecôte <i>(vlees met vetrand & zenuw) 300 gr. dagprijs al naargelang het ras (Angnus, Charolais, limousin...), de herkomst (Ierland, België, Frankrijk, Argentinië...), de duur en manier van rijpen (op karkas of niet) bieden wij u een stuk vlees aan met telkens een andere smaak en structuur.</i>	
<u>saus en slaatjes</u>	
bearnaise, peperroom, provençaal	3.25
vleesjus	1.50
champignonroom	3.50
gebakken champignons	4.00
groen slaatje met vinaigrette OF gemengde sla met vinaigrette	3.00

Bij reservaties van 5 personen of meer vragen wij u uw keuze te beperken tot maximum 3 verschillende voor - en hoofdgerechten.
Zo kunnen wij u beter & sneller bedienen.

1 rekening per tafel