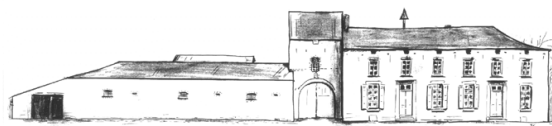


# Hof ten As



## Wild- marktmenu 2018-2019 40,00 €

Machelse artisanale wildpaté / rode uienconfituur / briochebrood  
of

gebakken ravioli / wilde boschampionns / zwarte olijven

\*\*\*\*\*

witloofcappucino

\*\*\*\*\*

kabeljauw / kort gebakken groene kool & witloof/  
boterpuree / rode pesto mousseline

of

hertenfilet/ Harlequin/ wintergroenten/ aardappelgratin + 3,5 €

of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus /groentenröstiko

\*\*\*\*\*

chocolade trio

of

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

als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

## Seizoensuggesties

### Starters

Machelse artisanale wildpaté / rode uienconfituur	13.75
gebakken ravioli / wilde boschampionns / zwarte olijven	14.25
carpaccio van gemarineerde black Angus (rund)	14.85
gebakken scampi / Oosterse pesto / artisokkentappenade / roquette slaatje / rode ui vinaigrette	14.35
witloofcappucino	4.85

### Slaatjes

carpaccio van gemarineerde black Angus (rund) roquette slaatje / rode ui vinaigrette	22.85
---	-------

## Hoofdgerechten

hertenfilet/ Harlequin / wintergroenten/ aardappelgratin	28.95
hertenfilet/ Grand veneur / appeletje veenbessen /aardappelgratin	28.75
kabeljauw	
- kort gebakken groene kool & witloof/boterpuree / rode pesto mousseline	25.25
- Hof ten As (Provençaalse saus /room/look/bieslook) /boterpuree	25.15
- in de oven / groene kruidenkorst / boterpuree	25.35
steak witloof	24.50
wildragout	19.15

## Onze klassiekers

### Starters

---

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

### Slaatjes

---

slaetje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
american <i>Koude schotel met huisbereide american &amp; rauwkost</i>	19.25

## Hoofdgerechten

---

scampi Hof ten As	( = Provençaalse saus /room/look/bieslook)	22.50
Italian hamburger	mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus	17.25
London hamburger	cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus	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 &amp; 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>	

#### sausen & slaatjes

bearnaise, peperroom, provençaal	3.25
vleesjus	1.50
champignonroom	3.50
gebakken champignons	4.00
groen slaetje met vinaigrette OF gemengde sla met vinaigrette	3.00