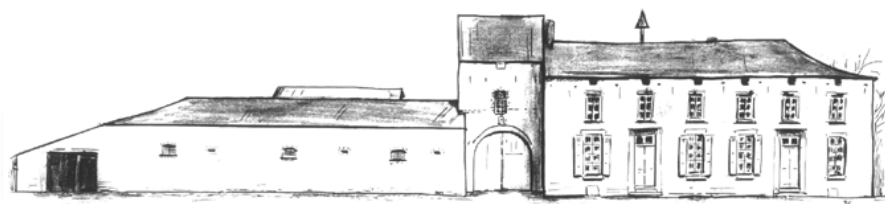


Wildkaart, marktmenu, klassiekers & suggesties 2019-2020



Marktmenu 40,00 €

artisanale Machelse wildpaté / twee confituren

of

Sint-Jacobsvruchten / "bloempanch" / zalfje van pastinaak

Pompoenroom

roodbaarsfilet met fijne groenten / jus van schaaldieren

of

hertenfilet / spruiten / witloof / cashewnoten / wildjus / gratin (+3,00 €)

of

filet mignon / ratatouille van gebakken groenten en aardappelen

"nieuwe stijl" dame blanche / caramel & gezouten boter roomijs

of

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

als extra gerecht bij deze menu + 12,50 €

Onze seizoenssuggesties

Starters

Machelse artisanale wildpaté / twee confituren	14.25
Sint-Jacobsvruchten / "Bloempanch" / zalfje van pastinaak	16.50
gerookte heilbot / witloof-groene appel slaatje / rode ui dressing	14.75
ravioli met boschampionns	14.75
gebakken eendenlever / mangoconfijt	15.50
pompoenroom	5.75

Slaatjes

gerookte heilbot / witloof / appel slaatje / rode ui dressing	23.50
---	-------

Hoofdgerechten

steak witloof	26,00
hertenfilet / spruitjes / witloof / aardappelgratin	
- wildjus	28.95
- veenbessensaus	28.25
roodbaarsfilet	
- "á la nage" fijne groenten / jus van schaaldieren	26.50
- "Dugléré" witte wijnsaus met tomaatblokjes	25.25
- Hof ten As Provençaalse saus /room/look/bieslook	25.45
wildragout	20.50
risotto con funghi	19.50
risotto con funghi & scampi	28.50

Onze klassiekers

Starters

garnaalkroketten	16.25
duo kaas- garnaalkroketten	14.00
scampi Hof ten As (Provençaalse saus /room/look/bieslook)	14.50
kaaskroketten	12.25
tomatenroom	5.50

Slaatjes

slaetje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
americain Koude schotel met huisbereide americian & rauwkost	20.75

Hoofdgerechten

scampi Hof ten As (= Provençaalse saus /room/look/bieslook)	23.95
Italian hamburger mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus	18.50
London hamburger cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus	19.00
vol au vent klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje	20.75
rundsteak 220 gr.	22.75
entrecôte (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.	

sausen & slaatjes

bearnaise, peperroom, provençaal	3.25
vleesjus	1.50
champignonroom	3.50
gebakken champignons	4.00
groen slaetje OF gemengd slaetje OF witloofslaetje	3.00