

SEIZOENSMENU DE JACHT 2023

Van 01/04/2023 tot 27/06/2023

Ontvangst (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief, fruitsap à volonté
Borrelhapjes op de receptietafels
2 smaakmakers van de Chef (warm en koud)

Koud voorgerecht

Ceaser salade met gegrilde sla – kalkoenchiffonade – dressing –
lookcroutons
Of
Asperges – gezouten eidooier – terrine van wijtingfilet
salade van voorjaarskruiden
Of
Focaccia toast – burrata
salade van geschaafde venkel en sinaas - crumble pijnboompit

Warm voorgerecht

Asperges met gebakken Harder (of zeebaars) – groene lentekruiden
brickdeegkrokantje
Of
Asperges op Oostendse wijze – grijze garnalen
mousseline van bisque – bieslook
Of
Lamsspies met tzaziki, couscous en baba ganoush
Of
Gebakken scampi – Oosterse noedelsalade – pindanootcrumble

Soep

Aspergesoep – brunoise van asperges – gerookte paling
Of
Garnaalbisque (vis van het jaar) – brunoise van lentegroentjes – grijze
garnalen € 2 suppl.

Hoofdgerecht

Skrei – daslook – botervenkel – mousseline – duchesse aardappel
Of

Shiitake saus – kiproulade met truffel en parmezaan – lentegroentjes –
fondant aardappel
Of

Gegrilde lamssteak – gevulde courgettes met olijf-ratatouille –
aardappelrosti
Of

Risotto – gebakken oesterzwammen – kikkererwt – butternut – pesto
Of

Risotto – gegrilde zeebaars - gebakken oesterzwammen – kikkererwt –
butternut – pesto

Dessert

Panna cotta ring – tartaar van ananas, mango en munt – amandel sponge
Of

Dessertgebak van onze patissier (volgens aanbod seizoen)
Of

Trifle met mousse vlierbloesem van Griekse yoghurt – frambooscoulis –
vers rood fruit - crumble
Of

Dessertenpalet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 4 suppl.
(€ 6 suppl. indien in buffetvorm)

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 8 suppl.

