

SEIZOENSMENU DE JACHT 2024

Van 16/01/2024 tot 31/03/2024

Ontvangst (+/- 1 uur)

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

Koud voorgerecht

Roulade van carpaccio 'Ten Halve' met
opgelegde groentenweelde: artisjok - tomaat - courgette
Of
Gegrild Breydelspek 'Duroc De Riegel' - tomatencake - opgelegde ui -
opgelegde jonge wortel
Of
Tomatencake - tapenade van tomaat - opgelegde ui - winterse sla

Warm voorgerecht

Huisgemaakt kroketje met kip en champignon - fris slaatje - dressing
Of
Gepaneerde zalm - speculaaskruiden - compote van pompoen

Soep

Boschampignoncrème - grijze garnaltjes - toast
Of
Pompoenweelde - kruidenroom - toast
Of
Dashi bouillon - Gyoza dumpling - beukenzwam - groene ui

Hoofdgerecht

Varkenshaasje 'Duroc de Riegel' Wellington met duxelles van champignon en truffel - stoofpotje van winterse groentjes - gebakken witloof - gratin - jus - salie

Of

Kalfentrecote - winters groentekorfbje - chips van krulkook - fondant aardappel - jus

Of

Traag gegaarde lamsschouder - amandelnoten, specerijen, gember en kaneel gekookt in wijn - gestoofde knolgroenten - aardpeer

Of

Koolvisfilet met peterseliekorst - risotto - limoen - eryngii € 2,5 suppl.

Of

Noordzee tongschar 'vis van het jaar' met choronvulling - mossel - petonkel - winterse julienne - duchesse aardappel - bieslooksaus

Of

Butternut pompoen, gevuld met rijke winterstoofpot - gebakken aardpeer

Dessert

Bombe van chocolademousse - coulis - rood fruit

Of

Gemarineerd rood fruit met koude sabayon - duo van huisgemaakte chocoladebeignets

Of

Dessertgebak van onze patissier (vraag naar ons aanbod) € 3 suppl.

Of

Dessertenpalet 'De Jacht' met 4 variëteiten : € 4 suppl.

(€ 6 suppl. indien in buffetvorm)

Kaasbordje 'De Jacht' met kramiek en chutney : € 10 suppl.

