



De lunchmenu's zijn voorzien van een aperitiefje met een hapje, 2 glazen wijn en water pp. en koffie of thee na met chocolaasje en zelfgebakken koekjes.

Hetzelfde menu wordt gekozen voor het hele gezelschap.

Voor een keuze-hoofdgerecht vis/vlees vragen wij 2€ per persoon extra.

Uiteraard kunnen er uitzonderingen gemaakt worden voor diëten, vegetariërs,...

LUNCHMENU'S AAN 32 € - met 1 glas huisaperitief

Voorgerechten:

Bisque van grijze garnalen

Groenekruidenroomsoep

Zalmmousselines met witte wijnsaus

Kruidig slaatje met champignons, spekjes, sjalotjes en vlierbloesemazijn

Hoofdgerechten:

Hoevekipfilet met witloof, gember en koffiesaus [winter, anders andere groente](#)

Kalkoengebraad met zachte knoflookroom, verse tijm, broccoli en kroketjes

Varkensgebraad met saus van Seefbier en bloemkoolroosjes

In kokos gepaneerde visfilet met komkommer en limoensaus

Pladijsfilet met tapenadesaus en pompoenpuree [zomer, anders andere vis](#)

Desserten:

Appel in bladerdeeg met vanillesaus

Bavarois van mango met passievruchten

Rabarbertaart met vanille-ijs van het huis



LUNCHMENU'S AAN € 35 – met 1 glas schuimwijn als aperitief

Voorgerechten:

- Zalmp Carpaccio met basilicum, limoen en fijne olijfolie
- Tatintaart van tomaten en fetakaas [lente-zomer](#)
- Tatintaart van witloof en geitenkaas [herfst-winter](#)
- Aspergesoep met gerookte forel [lente-zomer](#)
- Witloofsoep met truffelroom [herfst-winter](#)
- Gepofte kerstomaatjes, pistou, buffelmozzarella

Hoofdgerechten:

- Parelhoen met zachte knoflookroom, verse tijm en broccoli
- Varkenshaasje met portosaus, champignons en kroketjes
- Gebakken zalm met kruidenkorst en zuiderse puree
- Loze vink van doradefilet op spinaziestoemp met duglérésaus
- Speenvarkengebraad met dragonroomsaus, preirisotto met boschampignons

Desserten:

- Bosbessentaart met cichorei-ijs
- Peer gepocheerd in vanille, saus met calvados
- Parfait van Elixir d'Anvers met seizoenfruit



FEESTELIJKE LUNCHMENU'S AAN € 38 met 1 glas schuimwijn als aperitief

Voorgerechten:

Flensje met gerookte zalm en venkel

Warm geitenkaasje op honingappel met kruidige sla en nootjes

Roomsoep van bospaddestoelen onder een hoedje [enkel vanaf de herfst- max.30 p.](#)

Bliny's met gerookte zalm en forel, garnaaltomaatje op rucola, met mierikswortelsaus

Hoofdgerechten:

Lamsfilet met groentekrans en aardappelgratin

Vispannetje met tong, zalm en zeevruchten

Parelhoenfilet met Chartreusesaus

Waterzooi van kabeljauw met witloof met zijn vinaigrette van tuinkruiden [winter, anders andere groente](#)

Lokeendenborst met honing en citroen

Desserten:

Oosterse sinaasappel met steranijs en kaneel en amandelijs

Bananentaart met rum en kokos, limoensorbet

Dessertenbordje met 1 taartje, 1 sorbetje, 1 panna cotta