

ZALM

*filet met topping
van verse tuinkruiden,
geconfijte tomaat
en majoraan schuim*



DINER

CHOCOLADE ZOEN

*gevuld met Italiaans
schuim, rokerige
whisky en honingraat*

KALF

*biefstuk, lima boon,
venkel, chilipepervlokken
en pistache-dragon jus*



DINER

LENTE & ZOMER

alle gerechten



ENTRÉES

ZALM*

FILET MET TOPPING VAN VERSE TUINKRUIDEN,
CARPACCIO VAN BIET, KRUIDENOLIE

MAKREEL*

ESCABECHE GEGAARD,
DRESSING VAN VERSE OESTER EN KOMKOMMER

DORADE

MET CARPACCIO VAN OCTOPUS,
CRÈME VAN SJALOT EN OLIJFOLIEKAVIAAR

KALF*

STEAK TARTAAR MET FRISSE SALADE VAN VOORJAARSGROENTEN,
HANGOP EN OLIE VAN CITRUS

TRUFFELAARDAPPEL*

MOUSE MET FRISSE KRUIDENSALADE, GROENE ASPERGE,
TOMAAAT, SAFFRAAN,
CHIPS VAN PAARSE KOOL EN QUINOA

MOZZARELLA

GEGRILDE PAPRIKA, DRUIVEN, TOMAAAT,
POMPOEN EN BASILICUM

SOUPS

THAISE THOM KHA SOEP*

LICHT GEBONDEN THAISE THOM "KHA SOEP" VAN LANGOUSTINE
MET GEBAKKEN ZEEBAARS, SEREH EN KOKOS

KWARTEL

DUBBEL GETROKKEN BOUILLON, KOFFIE,
SINAASAPPEL EN MAIS

POMODORI*

SOEP VAN GEROOSTERDE TOMATEN,
ROOM VAN OREGANO EN BALSAMICO

GEVOGELTE

BOUILLON, MACADEMIA NOTEN, ZWARTE SESAM,
GYOZA EN OERWORTEL

WATERMELOEN

FRISSE ZOMERSE SOEP MET
WASABI EN FETA

ENTREMETS

ZEEWOLF*

GEBAKKEN FILET, RISOTTO VONGOLE,
COULIS VAN GROENE KRUIDEN EN OESTERSCHUIM

TONIJN

GEGRILD, PESTO VAN PECANNOOT & GEROOSTERDE PAPRIKA,
CITROEN-HOEMOES EN WATERKERS

LAM*

ZWEZERIK, MET PEREN AIOLI EN SPICY BULGUR
MET UMOEN CRESS

BURRATA

SALADE VAN ARTISJOK, OLIJVEN, BROCCOLI,
AUBERGINE EN PIMENT

PRUIMTOMAAAT*

GEROOKT, GRIEKSE YOGHURT, ANIJSBASILICUM, SALADE VAN
KORIANDER, GRANAATAPPEL EN FREEKEH

PLATS PRINCIPAUX

ZEEBAARS

PAPRIKA, ZWARTE RIJST, CITROEN-MAYONAISE EN FRISSE SALADE
VAN WATERKERS, HARICOTS VERTS EN ASPERGES

HEILBOT*

GEPOFTE AUBERGINE, CAVALLO NERO,
BLOEMKOOL EN TOMATENOLIE

KALF*

BIEFSTUK, LIMABOON, VENKEL, CHILIPERVLOKKEN EN
PISTACHE-DRAGON JUS

KABELJAUW

HALF GEZOUTEN,
ESCALIVADA, MOUSSELINE & UMOEN BEURRE BLANC

BOERDERIJ KIP

BORST FILET MET GEROOKTE AMANDEL, KRIEL AARDAPPEL,
MAROKKAANSE CITROEN EN CHILLI CRESS

TOURNEDOS

AARDAPPELMOUSSELINE MET GROENE CURRY, POSTELEIN,
AKKER-PADDENSTOELEN, THAISE BASILICUM JUS

COURGETTE*

PAPPARDELLE VAN COURGETTE, CRÈME VAN VENKEL,
QUINOA EN TOMAAT

ASPERGES

GEROOSTERD MET GESTOOMDE "LA RATTE" AARDAPPEL,
LAMSOREN EN SALSA VERDE

PATISSERIE

CHOCOLADE ZOEN*

GEVULD MET ITALIAANS SCHUIM,
WHISKY EN HONINGRAAT

TARTELETTE

GEVULD MET ZACHTE CRÈME VAN KERSEN BALSAMICO,
GEGRATINEERD MET CITROENSCHUIM

COOKIE & CHOCOLATE

MOUSSE OF ROASTED CHOCOLATE AND CARDAMOM,
ORANGE-CARAMEL

CREMEAUX

OF LIME AND KALAMANZI IN A CRISPY WAFLE

LEMON BABA

GRAPEFRUIT, LEMON, LIME IN LEMONCELLO SYRUP
WITH YOGURT CRÈME

CHEESE CAKE

CRUMBLE OF ALMOND AND LIME,
MOUSSE OF WHITE CHOCOLATE

CHOCOLADE MOUSSE*

WITTE CHOCOLADE MOUSSE, BASTOGNE,
SINAASAPPEL SCHUIM

UITERAARD ADVISEREN WIJ U GRAAG
VOOR EEN BIJPASSEND
WIJNARRANGEMENT TIJDENS UW EVENT.



DINER

HERFST & WINTER

alle gerechten



ENTRÉES

ZALM*

FILET MET TOPPING VAN VERSE TUINKRUIDEN,
CARPACCIO VAN BIET, KRUIDENOLIE

MAKREEL

ESCABECHE GEGAARD, DRESSING VAN VERSE OESTER EN
KOMKOMMER

RUND*

STEAK TARTAAR MET BRESAOLA, CHIPS VAN BOERENKOOL,
RETTICH, CRÈME VAN MIERIKSWORTEL, PIMENT

EEND

FILET VAN DE BORST GEMARINEERD IN ZOETHOUT MET RILETTE-LOLLY,
MUESLI, ATJAR VAN OERWORTEL, CRÈME VAN BOSPEEN EN MIZUNA

TRUFFELAARDAPPEL*

MOUSSE MET FRISSE KRUIDENSALADE, GROENE ASPERGE, TOMAAT,
SAFFRAAN, CHIPS VAN PAARSE KOOL EN QUINOA

SALADE*

GEPOFTE BATAAT, SPAGHETTI VAN ZOETZURE CHIOGGIA BIET, APPEL
EN EEN BALSAMICO-DRESSING

SOUPS

THAISE THOM KHA SOEP*

LICHT GEBONDEN THAISE THOM "KHA SOEP" VAN LANGOUSTINE
MET GEBAKKEN ZEEBAARS, SEREH EN KOKOS

GEVOGELTE

BOUILLON, MACADEMIA NOTEN, ZWARTE SESAM,
GYOZA EN OERWORTEL

KWARTEL

DUBBEL GETROKKEN BOUILLON, KOFFIE,
SINAASAPPEL EN MAIS

POMODORI*

SOEP VAN GEROOSTERDE TOMATEN,
ROOM VAN OREGANO EN BALSAMICO

ZOETE AARDAPPEL

BOUILLON VAN GEROOSTERDE ZOETE AARDAPPEL
EN RATATOUILLE

ENTREMETS

ZEEWOLF*

GEBAKKEN FILET, RISOTTO VONGOLE, COULIS VAN GROENE
KRUIDEN EN OESTERSCHUIM

COQUILLE*

TEGRILD MET KNOLSELDERIJ EN PREI, GEKONFIJTE KNOLSELDERIJ,
OLIE VAN TUINKRUIDEN EN JAPANSE RADIJS

RUND

RAGOUT VAN AARDPEER, AKKER PADDENSTOEL EN RUNDERTONG,
GEPOFTE UI EN POSTELEIN

KALF*

GEBAKKEN ZWEZERIK, CRÈME VAN PASTINAAK EN SCHUIM VAN
EENDENLEVER

POMPOEN*

GNOCCHI, GEROOSTERD, SALIE EN
SCHAAFSEL VAN PARMEZAAN

SALADE

KNOLSELDERIJ IN DILLE/CITROEN, AMANDEL/BLOEMKOOL,
ROMANESCO, PAARSE BLOEMKOOL, EN SCHUIM VAN GEROOKTE
KNOLSELDERIJ

PLATS PRINCIPAUX

KABELJAUW

KRUIDEN RISOTTO, VENKEL, SINAASAPPEL
EN GEMARINEERDE BEUKENZWAM

HEILBOT*

GEPOFTE AUBERGINE, CAVALLO NERO,
BLOEMKOOL EN TOMATENOLIE

KALF*

BIEFSTUK, LIMABOON, VENKEL, CHILPEPERVLOKKEN
EN PISTACHE-DRAGON JUS

EEND

FILET VAN DE BORST, SPAGHETTI VAN CHIOGGIA BIET, PASTINAAK,
PECANNOOT, LAK VAN BOSPEEN

PARELHOEN

FILET VAN DE BORST, CRÈME VAN SELDERIJ, POLENTA, AARDPEER,
ERINGY PADDENSTOEL, JUS VAN CÈPES

TOURNEDOS

AARDAPPELMOUSSELINE MET GROENE CURRY, POSTELEIN,
AKKER-PADDENSTOELEN, THAISE BASILICUM JUS

COURGETTE*

PAPPARDELLE VAN COURGETTE, CRÈME VAN VENKEL,
QUINOA EN TOMAAT

GROENTETUIN (VEGAN)

ERINGY PADDENSTOEL, RODE BIET, AARDPEER, PASTINAAK,
LIMABONEN EN GROENE KOOL

PATISSERIE

CHOCOLADE ZOEN*

GEVULD MET ITALIAANS SCHUIM,
WHISKY EN HONINGRAAT

TARTELETTE

GEVULD MET ZACHTE CRÈME VAN KERSEN BALSAMICO,
GEGRATINEERD MET CITROENSCHUIM

STICKY TOFFEE

KARAMEL VAN LIMOEN, CHOCOLADE MET NOTEN EN
CITROENWAFEL

CHEESE CAKE

CRUMBLE VAN AMANDEL EN LIMOEN,
MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE

CREMEAUX

VAN LIMOEN EN KALAMANZI
IN EEN KROKANT TAARTJE

PEER

YOGHURT, PECANNOOT,
GEKARAMEUSEERDE WITTE CHOCOLADE GANACHE

CHOCOLADE MOUSSE*

WITTE CHOCOLATE MOUSSE,
BASTOGNE, KERSEN

UITERAARD ADVISEREN WIJ U GRAAG
VOOR EEN BIJPASSEND
WIJNARRANGEMENT TIJDENS UW EVENT.

