

Aperitieven en Recepties

Schuimwijn per fles	11,00
Schuimwijn met likeur per fles	11,00
Fruitsap per fles	5,00

Koud hapje	1,00
Warm hapje	1,00

Receptie per persoon per uur met hapjes koud en warm	11,00
Receptie per persoon per 1,1/2 uur met hapjes koud en warm	13,00
Frisdranken per fles	5,00

Onze huiswijn

Wit: Domaine de la serre	13,00
Rood: Domaine de la serre	13,00
Rosé: Domaine de la serre	13,00

Vraag vrijblijvend naar onzewijnkaart.

In al onze prijzen zijn dienst en B.T.W.inbegrepen.

Koude voorgerechten

Zalmcocktail	8,50
Garnalencocktail	10,00
Zeevruchtencocktail	10,00
Torentje van rivierkreeftjes en gerookte forel en waterkersdressing	11,00
Gerookte Noorse visschotel met z'n garnituur	11,50
Een pakje van gerookte zalm en garnalen met mosterddressing	11,50
Torentje van zonnevismousse met gerookte zalm en kruidensausje	10,50
1/2 meloen gevuld met kippenreepjes	9,00
1/2 meloen gevuld met zeevruchten	10,50
1/4 ananas gevuld met kippenreepjes	9,00
1/4 ananas gevuld met zeevruchten	10,50
Ardeense ham met meloen en Waldorfsla	9,50

Warme voorgerechten

Kaaskroketjes met z'n garnituur	7,50
Garnaalkroketjes met z'n garnituur	9,00
Koninginnehapje (kommuniekorfje) met z'n garnituur	9,00
Asperges met sint Jacobsvruchten en scampi's en waterkersdressing	14,00 seizoen
Risotto van shi take met sint Jacobsvruchten in groene kruidensaus	10,00
Saffraanrisotto met scampi's in kreeftensaus met groene pepertjes	11,00
In een stenen potje gegratineerde zeevruchten	10,50
Zalmfilet met broccoli in mousseline saus en potje puree	10,50
Bladerdeegfantasie met garnalen en kabeljauw in sabayon van Adelardus	12,00
Met zalm gevulde zeetongfilets in saffraansaus	17,00 dagprijs
Normandische zeetongfilets met broccoli en potje puree	17,00 dagprijs

Soepen

Tomaat, kervel, lente(groentenstukjes), komkommer, broccoli, witloof, bloemkool, pompoen.	2,00
Soepballetjes	0,25
Asperge, ministrone, ossestaart, waterkers.	2,25
Hertoginne(kip, asperges) Koninginne(kip, asperges, ham, champignons)	3,00
Bloemkoolsoep met gerookte zalmsliertjes	4,00

Visgerechten

Roodbaarsfilet met gewokte witloof in witte wijnsaus	12,50
Roodbaarsfilet op een moes van tomaat met groene boontjes	12,50
Zalmfilet met fijne groentjes en mousseline saus	13,00
Zalmfilet à l'Armoricaïne(kreeftensaus met garnalen en langoustine)	14,00
Zalmfilet op Oostendse wijze met groentjes	14,00
Zeetongfilets met fijne groentjes in saffraansaus	19,00 dagprijs
Zeetongfilets op Normandische wijze (garnalen,mosselen,langoesseizoen)	19,00 dagprijs
Zeeduivelfilet met oesterzwammen in rode wijnsaus	20,00 dagprijs
Zeeduivelfilet in een pakje van gerookt spek in paprikasaus en groentjes	20,00 dagprijs

Gevogeltegerechten

Gevulde kippenfilet met fijne groentjes in een zachte pepersaus	11,50
Kalkoenfilet in roomsaus met fruit	12,50
Kalkoenfilet in dragonsaus met fijne groentjes	12,50
Gevulde kalkoenfilet in rode en groene pepersaus met appel en groentjes	13,00
Parelhoentje op Ardense wijze(ger.spek,champ.appel met veenbes)	14,00
Parelhoentje uit st.Truiden(ger.spek,champ.wortelbolletjes,uitjes)	14,00
Parelhoentje in frambozenbiersaus met witloofstukjes en wijnpeer	14,00
Struisvogelfilet in een gekruid sausje met gevulde appel en veenbes	
Struisvogelfilet in Portosaus met wijnpeer en groentjes	
Eendenborst in rode en groene pepersaus met groentjes en fruit	15,00
Eendenborst in blonde Leffe saus met witloof en gerookt spek	15,00

Vleesgerechten

Varkenshaasje in vleessaus met groentjes	14,00
Varkenshaasje op Hasseltse wijze(Pepersaus,tomaatstukjes,champ.)	14,00
Varkenshaasje St.André(Portoroomsaus met champ. Asperges)	15,00 seizoen
Varkenshaasje uit St.Truiden(ger.spek,uitjes,champ.wortelbolletjes)	14,00
Rundsgebraad in vleessaus met groentjes	16,00
Kalfsgebraad in vleessaus met groentjes	16,00
Kalfsgebraad Grand Veneur(Portosaus,ger.spek,uitjes,champ.)	16,50
Runderhaas op Hasseltse wijze(pepersaus,tomaatstukjes,champ.)en groentjes	16,50
Runderhaas Rossini(Madeirasaus,champ.toast met eendelever)en groentjes	16,50
Kalfshaas Brabanconne(witloof en ger.spek,saus van Grimbergen)	
Kalfshaas Gorgonzola met groentjes	
Kalfshaas in Portosaus met appel en rozijntjes	

Wildgerechten

Everzwijnfilet en gevulde appel in een veenbessensaus	18,00
Everzwijnfilet en ananas in een frambozensaus	18,00
Everzijnfilet en gewokte groentjes in een saus van bruine bink	18,00
Hertenkalffilet en gebakken banaan in een saus van zwarte bessen	19,50 seizoen
Hertenkalffilet en groentjes en wijnpeer in een Portosaus	19,50 seizoen
Fazantenborst Brabaçonne(witloof,ger.spek,saus van grimbergenbier)	18,00 seizoen
Fazantenborst en bospaddestoelen in een zachte pepersaus	18,00 seizoen

Bij al onze gerechten zijn er aardappelpuree,kroketjes,frietjes, pommes duchesse,rijst of aardappelgratin inbegrepen.

Gebraadgerechten kan maar vanaf 5 personen.

In onze prijzen zijn dienst en B.t.w.inbegrepen

Nagerechten

Dame Blanche (vanille ijs met warme chocoladesaus)	4,00
Huisbereide chocoladeschuim gegarneerd met fruit	4,00
Vanille ijs met verse vruchtensalade	4,25
Fantasie van verse vruchten met vanille ijs en frambozen coulis	4,35
Kuipje van zanddeeg met vers fruit en vanille ijs en advokaatsaus	5,00
Fantasie van sorbets met vers fruit	5,50
Mozaiek van vers fruit,speculoosgebak,chocoladeschuim,vanille ijs en sorbet	6,00
Fantasie van chocoladegebak,chocoladeschuim en chocolade ijs en sinaasappel	6,00
Pannekoekjes met vanille ijs en chocoladesaus en advokaatsaus	6,00
Huisbereide ijstaart (kommunie,verjaardag,huwelijk,geboorte,enz.)	6,00
Gevarieerd gebak (javanais,chocolade,speculoos,framboos, passievrucht,tarte mi	2,75
Koffie	2,00
Toeslag slagroom	0,50

Dessertbuffet

vanille ijs
verse vruchtensalade
chocoladeschuim huisbereid
pannenkoekjes
javanais en tarte misérable
chocolade saus en vruchten coulis
koffie
10,00 euro

Onze menu's

<u>Menu 1</u>	Kervelroomsoep	2,00
	In een stenen potje gegratineerde zevruchten	10,50
	Varkenshaasje op Hasseltse wijze (pepersaus,tomaatstukjes,champ.)	14,00
	Koffie en huisbereidgebak	4,55
		<hr/> 31,05
<u>Menu 2</u>	Zeevruchtencocktail	10,00
	Aspergeroomsoep	2,25
	Varkenshaasje groentenkrans en vleessaus	14,00
	Fantasie van verse vruchten met frambozencu encoulis	4,35
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 31,60
<u>Menu 3</u>	Zalmcocktail	8,50
	Tomatenroomsoep	2,00
	Varkenshaasje op Oosterse wijze (currysous en fijne groentjes)	14,00
	Dame Blanche	4,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 30,30
<u>Menu 4</u>	Ardeense ham met meloen en Waldorfsla	9,50
	Tomatenroomsoep	2,00
	Gevulde kippenfilet met fijne groentjes in een zachtepepersaus	11,50
	Vanille ijs met verse vruchtensalade	4,25
	Koffie en huisbereidgebak	4,55
		<hr/> 31,75
<u>Menu 5</u>	Ardeense ham met meloen en Waldorfsla	9,50
	Zalmfilet à l'Armoricaïne (kreeftensaus met garnalen en langoestines)	14,00
	Pannekoekjes met vanille ijs en chocolade ---en advokaatsaus	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 31,30
<u>Menu 6</u>	Garnalencocktail	10,00
	Komkommerroomsoep	2,00
	Parelhoentje op Ardense wijze(ger.spek,champ.,veenbes)	14,00
	Fantasie van verse vruchten met vanille ijs en frambozencoulis	4,35
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 32,15

<u>Menu 7</u>	Torentje van zonnevismousse met gerookte zalm en kruidensausje	10,50
	Broccoliroomsoep	2,00
	Parelhoentje met kaneelappeltjes en Portosaus	14,00
	Huisbereide chocoladeschuim gegarneerd met vers fruit	4,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>32,30</u>
<u>Menu 8</u>	Noorse vischotel (3soorten gerookte vis met een slaatje)	11,50
	Struisvogelfilet met een gevulde appel en een pepersaus	
	Huisbereide chocoladeschuim gegarneerd met vers fruit	4,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
<u>Menu 9</u>	Risotto van shi take met sint Jacobsvruchten en groenekruidensaus	10,00
	Parelhoentje met groenjes en fruit in een saus van bruine bink	14,00
	Met calvados gevlamde appeltjes en rozijnen en vanille ijs	5,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
		30,80
<u>Menu 10</u>	Tomatenroomsoep	2,00
	Koninginnehapje	9,00
	Kalfsgebraad met groentenweelde en vleessaus	16,00
	Vanille ijs met verse vruchtensalade	4,25
	Koffie en gevarieerdgebak	4,55
		<u>4,55</u>
		35,75
<u>Menu 11</u>	Torentje van rivierkreeftjes en gerookte forel en waterkersdressing	11,00
	Witloofroomsoep	2,00
	Parelhoentje met wijnpeer en een frambozenbiersaus	14,00
	Dame Blanche	4,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
		32,80
<u>Menu 12</u>	Torentje van rivierkreeftjes en gerookte forel en waterkersdressing	11,00
	Kalfsgebraad met klassieke groenten en vleessaus	16,00
	Fantasie van chocoladegebak, chocoladeschuim en chocolade ijs	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
		34,80

Menu 13	Kervelroomsoep	2,00
	Garnaalkroketjes met z'n garnituur	9,00
	Kalkoenfilet met een gevulde appel in roomsaus	12,50
	Huisbereide chocoladeschuim gegarneerd met versfruit	4,00
	Koffie en huisgebak	4,55
		<hr/> 32,05
Menu 14	Zeevruchtencocktail	10,00
	Bloemkoolroomsoep	2,00
	Runderhaas met groentenweelde en vleessaus	16,50
	Vanille ijs met verse vruchten	4,25
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 34,55
Menu 15	Ger.zalm en garnalen in een pakje en mosterddressing	11,50
	In bruine bink gestoofd varkenshaasje met groentjes	14,00
	Dessertfantasie	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 33,30
Menu 16	Saffraanrisotto met scampi's in kreeftensaus met pepertjes	11,00
	Lasagna van koningsvis en ger.zalm in een kruidig sausje	15,00
	Fantasie van verse vruchten met vanille ijs	4,35
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 32,15
Menu 17	Torentje van zonnevismousse en ger. zalm en kruidensausje	10,50
	Lamsfilet met fijne groentjes in mosterdsaus	17,00
	Fantasie van verse vruchten en vanille ijs	4,35
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 33,65
Menu 18	Spinazieroomsoep	2,00
	In een stenen potje gegratineerde zeevruchten	10,50
Dagprijs	Struisvogelfilet met groentjes en fruit in een kruidig sausje	
	Dessertfantasie	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>

Menu 19	Komkommerroomsoep	2,00
	In een stenen potje gegratineerde zeevruchten	10,50
Dagprijs	Kalfshaas en oesterzwammen in rode wijnsaus	
	Vanille ijs met verse vruchtensalade	4,25
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>

Menu 20	Gerookte zalmshotel met z'n garnituur	10,50
	Lenteroomsoep	2,00
Dagprijs	Struisvogelfilet met groentjes en fruit in pepersaus	
	Fantasie van chocolade	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>

Menu 21	Spiesje van scampi's in een sausje van ananas en paprika	14,00
	Lamsfilet met oesterzwammen in een thijm honingsausje	17,00
	Kuipje van zanddeeg met vers fruit en vanille ijs	5,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>
		37,80

Menu 22	1/2 meloen met zeevruchten	10,50
	Bloemkoolroomsoep	2,00
	Eendenborst met fijne groentjes in Portosaus	15,00
	Pannenkoekjes met vanille ijs en chocolade--- en advokaatsaus	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>
		35,20

Menu 23	Gerookte Noorse visschotel met z'n garnituur	11,50
	Kervelroomsoep	2,00
Dagprijs	Kalfshaas met groentenweelde in vleessaus Huisbereide chocoladeschuim gegarneerd met vers fruit	4,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>

Menu 24	Bloemkoolroomsoep met ger.zalmsliertjes	4,00
	Saffraanrisotto met scamp's in kreeftensaus	11,00
	Eendenborst met groentjes en fruit in pepepsaus	15,00
	Dessertfantasie	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/>
		37,80

Menu 25	Komkommerroomsoep	2,00
Dagprijs	Gevulde zeetongfilets met fijne groentjes in saffraansaus	19,00
	Runderhaas op Hasseltse wijze (pepersaus, tomaatstukjes, champ.)	16,50
	Fantasie van sorbets gearneerd met vers fruit	5,50
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>44,80</u>

Menu 26	Waterkersroomsoep	2,25
Dagprijs	Zeetongfilets op Normandische wijze (zeevruchten)	19,00
Dagprijs	Kalfshaas "Rossini" (Madeirasaus, champ., eendelever)	
	Fantasie van sorbets gearneerd met vers fruit	5,50
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>

Menu 27	Gerookte Noorse visschotel met z'n garnituur	11,50
	Minestrone	2,25
Dagprijs	Zeeduivelfilet met fijne groentjes in groene kruidensaus	20,00
	Dessertfantasie	5,50
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
		41,05

Menu 28	Ger.zalm en garnalen in een pakje met mosterddressing	11,50
Dagprijs	Zeeduivel in een spekjasje met groentjes in paprikasaus	20,00
	Fantasie van chocolade	6,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<u>1,80</u>
		39,30

Seizoensgebonden menu's

Menu 1	Gerookte zalm met asperges in sabayon van Adelardus	12,00
	Lamsfilet in basilicumboter en gegrilde asperges	17,00
	Duet van aardbeien en kiwi met vanille ijs en frambooscoulis	5,00
	Koffie en zoetjes	1,80
		<hr/> 35,80
Menu 2	Scampi's, St. Jacobsvrucht en asperges in waterkerssaus	13,50
	Duxelle van asperges en paprika, zeebaars en tomatencoulis	18,00
	Dessertfantasie	6,00
		<hr/> 37,50
Menu 3	Asperge soep	2,25
	Scampi's met witte en groene asperges in witte wijnsaus	14,00
	Parelhoenfilet met groene asperges en shi take in pepersaus	16,00
	Carpaccio van ananas met lavendel ijs	5,50
		<hr/> 37,75
Menu 4	Aspergeslaatje met gerookte forel in kruidendressing	11,50
	Wonderbare visvangst met asperges	20,00
	Trio van frambozenbavarois, vers fruit en limoensorbet	6,00
		<hr/> 37,50