



Menu november 2018

Donderdag 01/11 **Allerheiligen**

Hapjes van het huis

Pompoenvelouté

Kalkoenlapje met boursinsaus, peer en kroketten

Halloweendessert

Vrijdag 02/11

Witloofvelouté

Zalmfilet met spinnaziepuree en dijonnaisesaus

Assortiment van vers fruit

Avond: Pannenkoeken

Zaterdag 03/11

Bloemkoolvelouté

Varkenswangentjes met witloof en bruin bier, aardappelen

Coupe brésilienne

Zondag 04/11

Tomatenvelouté

Hindefilet met herfstgarnituur en amandelkroketten

Chocoladebrownie met crème anglaise

Maandag 05/11

Broccolivelouté

Varkenslapje met witte kool, vleessaus en aardappelen

Carré konfituur

Dinsdag 06/10

Knolseldervelouté

Linguehaasje op oostendse wijze (mosselen en garnalen),
peterseliepuree

Assortiment van vers fruit

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Woensdag 07/11

Witloofvelouté

Vol -au -vent van de chef met fijne frieten

Yoghurt met fruit

Avond : Visserbordje met garnituur

Donderdag 08/11

Groentenbouillon

Witloof met ham en kaas in de oven, aardappelpuree

Vanillepudding

Vrijdag 09/11

Bloemkoolvelouté

Schelvishaasje met venkel en boontjes, kruidenboter en aardappelen

Verse fruitsla

Avond : assortiment van pâté met garnituur

Zaterdag 10/11

Tomatensoep met balletjes

Bllinde vinken op grootmoederswijze met aardappelen

Ijsscoupe met ananas en mangocoulis

Zondag 11/11

Hapjes van het huis

Champignonvelouté

Ossenhaas met wintergroenten, vleessaus en pomme duchesse

Mokka

Maandag 12/11

Wortelvelouté met gember

Chipolata met wortelstoemp en tijmsaus

Frangipane

Dinsdag 13/11

Paprikavelouté

Kabeljauwhaasje met bloemkool, mousselinesaus en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Woensdag 14/11

Winterse erwtensoep

Tomaat met grijze garnalen, een fris slaatje en frieten

Yoghurt met suiker

Avond : sla van aardappelen met rosbief

Donderdag 15/11

Preivelouté

Kipfilet met champignon, dragonsaus en rijst

Crème caramel

Vrijdag 16/11

Courgettevelouté met kruiden

Vlaswijting met prei, witte wijnsaus en aardappelpuree

Assortiment van vers fruit

Avond : spaghetti bolognese

Zaterdag 17/11

Tomatenvelouté

Stoofpotje van hert met appel en veenbessen, aardappelen

Coupe spéculoos

Zondag 18/11

Pompoenvelouté

Kalfsgebraad met aardpeer en wortelen, sinaasappelsaus en kroketten

Soesjes met warme chocolade en slagroom

Maandag 19/11

Bloemkoolvelouté

Varkenslapje met spruitjes en spek, mosterdsaus en aardappelen

Abrikozentaartje

Dinsdag 20/11

Groentenvelouté

Gefrituurde vis met tartaarsaus, gemengde sla en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.



Woensdag 21/11

Kervelsoep

Belgische rumsteak met pepersaus, frieten en sla

Yoghurt met fruit

Avond : quiche fôrestière

Donderdag 22/11

Italiaanse minestrone

Hachis parmentier met bloemkool en aardappelpuree

Rijstpap

Vrijdag 23/11

Tomatensoep met balletjes

Zalmfilet met broccoli, mousselinesaus en aardappelen

Verse fruitsla

Avond : omelet met kruiden en kaas

Zaterdag 24/11

Witloofvelouté

Kalfsfricassée op italiaanse wijze met paprika en rijst

Dame blanche

Zondag 25/11

Waterkerssoep

Hindefilet met witloof, poivradesaus en amandelkroketten

Pannacotta met frambozencoulis

Maandag 26/11

Kippenroomsoep

Braadworst met rode kool, vleessaus en aardappelen

Chocolade éclair

Dinsdag 27/11

Bloemkoolvelouté

Linguehaasje met boontjes, blanke boter en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Woensdag 28/11

Aspergevelouté

Hamburger met archiducsaus, frieten en sla

Yoghurt met suiker

Avond : penne carbonnara

Donderdag 29/11

Knolseldervelouté

Kalfslapje met schorseneren, vleessaus en aardappelen

Bavarois passievruchten

Vrijdag 30/11

Tomatenvelouté

Tongrolletjes met groenten, bieslooksaus en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Avond : assortiment van fijne kaas met notenbrood

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.