

# OVERHEERLIJK & AMBACHTELIJK

## 3 - Gangen Wintermenu

### 2021 - 2022

#### WELKOM !

Wat fijn dat we jullie mogen verwelkomen.

Voor je ligt het menu met een selectie van de populairste gerechten van 2021!

Vraag naar de mogelijkheden voor de kids of dieetwensen.

#### HAPPY CHRISTMAS COCKTAIL'S

##### JINGLE BELLS

6,-

Heerlijk frisse cocktail met prosecco, licor 43, aardbeien, framboos en munt

##### JINGLE zonder BELLS (NON ALCOHOL)

5,-

Heerlijk Frisse cocktail met alcoholvrije prosecco, aardbeien, framboos en munt

*\*Achter elk gerecht staat een lekkere wijn of (speciaal)bier suggestie  
(Let op: niet standaard inbegrepen!)*

✓ Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) vegetarisch  
Ⓢ Dit gerecht is (met een kleine aanpassing) glutenvrij

#### VOORGERECHTEN

##### CARPACCIO Ⓢ *\*Grenache - Domaine La Colombette*

11,5

Huisgemaarde carpaccio van de haas met basilicummayonaise, pijnboompitten en Old Amsterdamkaas

##### ZALM, RODE BIET & KROKANTE GARNAAL Ⓢ *\*Pinot Grigio – Le Contesse*

9,5

Zalmfilet gemarineerd met rode biet, Nori chips, bietensalade en een gefrituurde garnaal

##### ALBERGSE UIENSOEP ✓

6,5

Gefruite ui in bouillon met een door kaas gegratineerd stokbroodje

##### GAMBA'S 'BOURGUIGNONNE' *\*Chardonnay – Domaine Saint-Peyre*

10,-

Roergebakken garnalen overgoten met knoflook-kruidentoter

##### TOMATENSOEP ✓

6,-

Tomatensoep met gehaktballetjes, verse bosui en basilicumroom

##### CHAMPIGNONS 'DORDOGNE' ✓ *\*Weizen - Grolsch*

9,5

Champignons in bierbeslag geserveerd met knoflooksaus

## HOOFDGERECHTEN

SCHNITZEL 'FRAANS MARIE' *Grolsch Herfstbok	19,5
Schnitzel met een garnituur van gebakken champignons, spek, ui en een bol huzaar of geserveerd met saus naar keuze	
TOURNEDOS 'DE MARKE'  *Grenache / syrah – Domaine Auriol	30,-
Biefstuk van de ossenhaas geserveerd met gebakken champignons, Spek en ui, afgeblust met cognac en knoflook	
ZALM & GAMBA'S  *Pinot Grigio – Le Contesse	23,-
Zalm geserveerd met kruidenkorst, gamba's en Hollandaisesaus	
SURF & TURF  *Grenache / syrah – Domaine Auriol	32,-
Ossenhaasbiefstuk geserveerd met 3 Black Tiger garnalen en kruidenboter	
VARKENSHAAS IN EEN PANNETJE *Merlot – Domaine De La Fadeze	21,-
Malse stukken varkenshaas met champignonsaus of in de oven gegratineerd met brie en een tapenade van Sud 'n Sol	
RISOTTO & BOSPADDENSTOELEN   *Chardonnay – Domaine Saint Peyre	19,5
Romige risotto, gegrilde koningszwam en in knoflook- kruidenolie gebakken bospaddenstoelen	
SPARERIBS *Blond - Grimbergen	22,-
Huisgemaarineerde en gegaarde spareribs geserveerd met knoflook- en kerriesaus	
HERTENBIEFSTUK & WILDSTOOF *Tripel - Grimbergen	24,-
Gebakken hertenbiefstuk, traditionele wildstoof van hert & wildzwijn geserveerd met aardappelpuree en stoofpeer	

*Bij al onze hoofdgerechten serveren wij frites, warme groenten, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en mayonaise*

## NAGERECHTEN

IJS & WARME KERSEN  	7,-
Vanille roomijs met warme kersen & slagroom	
GRAND DESSERT  *Moscatel – Bodega Iniesta (dessertwijn)	10,-
Lekkere proeverij van verschillende nagerechten	
DAME BLANCHE  *Lekker om uit te breiden met advocaat + 0,50	7,-
Vanille roomijs met warme chocoladesaus & slagroom	
CRÈME BRÛLÉE   *Tia Maria	8,-
Geserveerd met vanille roomijs & slagroom	
STROOPWAFEL-KARAMEL SENSATIE  Disaronno Amaretto	7,-
Stroopwafelijs, karamel-pecanijs, stroopwafel en karamelsaus	
TAARTJE VAN MANGO & PASSIEVRUCHT  *Luxardo Limoncello	8,-
Mango-passie curd op een bodem van Bastogne en gebrand ijwitschuim geserveerd met yoghurt-bosvruchtenijs	