

Vooraf bij het aperitief

Brood met beurre noisette, tapenade en kerriegemberdip	6 ⁰⁰
Krokant in panko gefrituurde olijven	6 ⁰⁰
Amuses van huisgerookte zalm met sesam en kappertjes (2)	5 ⁵⁰
Canapes van rundercarpaccio met oude kaas en pestomayonaise (2)	5 ⁵⁰
Krokante kalfswang met pittige dip	8 ⁵⁰
Charcuterie van Spaanse zongedroogde ham	10 ⁵⁰

Het " I want it all menu "

Keuzestress? Wij ontzorgen de hele tafel met 5 tongstrelende gangen die we per tafel serveren, de gerechten zijn in hoeveelheid goed en op elkaar afgestemd.

Wijnarrangementen

3 glazen 20,50 4 glazen 26,50 5 glazen 32,50

Ons Jong Halewijnmenu 3-gangen



JONG HALEWIJN MENU

MENU

Voorgerechtentrio:

Pastrami van eendenborst; Terrine van rode biet met geitenkaas; Serranoham met Kesbeke;

Hoofdgerecht keuze:

Filet en procureur van wild zwijn op hete bliksem en mosterdjus
Gebakken Dorade op risotto met dillesaus

Dessert

Luikse wafel met warme kersen en vanilleroomijs

38⁵⁰

Voorgerechten

Terrine van rode biet met geitenkaas pistache kappertjes en hoisin	14 ⁵⁰
Gerookte Halewijnse zalm op wakame met hangop en rode ui	14 ⁵⁰
Serranoham met Burrata Kesbeke en dressing van zongedroogde tomaten	14 ⁵⁰
Rundercarpaccio met pestodressing Gruyere en rucola	14 ⁵⁰
Krachtige fazantenbouillon met quenelles van fazant en citroengras	10 ⁵⁰
Kreeftenbisque rijkelijk gevuld met zeevissoorten	14 ⁵⁰
Hazenpeper met zilveruitjes op hete bliksem	16 ⁵⁰
Gyoza gevuld met gekonfijte eendenborst en paddenstoelenbouillon	16 ⁵⁰

Hoofdgerechten

Gegratineerde paddenstoelenrisotto op portobello met kruidensaus	28 ⁵⁰
Gebakken Fazantenborst op lardo zuurkool met dragonsaus	28 ⁵⁰
Filet en procureur van wild zwijn op hete bliksem en mosterdjus	28 ⁵⁰
Gebakken hertenbiefstuk met pistachecrunch en saus van Madeira	28 ⁵⁰
Op de huid gebakken dorade op risotto en dillewijn saus	28 ⁵⁰
Dagverse zeevis op linguinepasta met kruidensaus	28 ⁵⁰
In de roomboter gebakken Noordzeetong	dagprijs

Specials erbij

Gebakken gnocchi met basilicum en olijfolie	6 ⁰⁰
Huisgemaakte verse friet en cajunmayonaise	6 ⁰⁰
Groene salade rijkelijk gevuld en peterseliemayonaise	6 ⁰⁰

Nagerechten

Luikse wafel met warme kersen en vanilleroomijs	10 ⁵⁰
Cheesecake van chocolade met mascarpone en roomijs	10 ⁵⁰
Pistacheparfait op tutti frutti en honingmousse	10 ⁵⁰
Kaas-assorti van geselecteerde kazen met vijgenbrood	14 ⁵⁰

Feestelijkheden

Informeert u vrijblijvend naar de mogelijkheden

Heeft u een eetallergie meld het ons!!