



*Hof*  
**TEN BOSSE**  
RESTAURANT • FEESTZAAL

*Lunchbrief*  
2020-2021



# Verwelkomingswoordje

Laten we 2020 snel vergeten en uitkijken naar het nieuwe 2021! Wij hebben niet stilgezeten en voortdurend nagedacht over nieuwe ideeën en concepten. We zijn er helemaal klaar voor om jullie opnieuw te ontvangen. We kijken ernaar uit om jullie culinair te verwennen, hopelijk jullie ook. Laten we samen sfeervol en gastronomisch tafelen in een gezellige setting.

Uw team Dominique, Sabine, Noémie & Alice



Winter by  
Hof Ten Bosse



Summer by  
Hof Ten Bosse



Summer by  
Hof Ten Bosse

# Feestoverzicht

## KERSTAVOND DINER

Donderdag **24 DECEMBER 2019** vanaf 19:00U

## KERSTMISLUNCH MENU

Vrijdag **25 DECEMBER 2019** vanaf 12:00U

## MENU DE REVEILLON

Donderdag **31 DECEMBER 2019** vanaf 19:00U

## WINTER BARBECUE

Zondag **24 JANUARI 2020** vanaf 12:00U

Met Jan Parent en zangeressen

## VALENTIJNSLUNCH

Zondag **14 FEBRUARI 2020** vanaf 12:00U

Valentijnslunch met Alex & Rudi en zangeres Ilse

## DANSLUNCH DELACOVER

Zondag **21 MAART 2020** vanaf 12:00U

met Dela Coverband

## PAASLUNCH

Zondag **4 APRIL 2020** vanaf 12:00U

Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent

## MOEDERDAGSLUNCH

Zondag **9 MEI 2020** vanaf 12:00U

## VADERDAGSLUNCH

Zondag **13 JUNI 2020** vanaf 12:00U

## DINER ROYAL

Zondag **12 SEPTEMBER 2020** vanaf 12:00U

met Jan Parent en zijn zangeressen

## LATE SUMMER PARTY

Zondag **24 OKTOBER 2020** vanaf 12:00U

Met Eric Van Boxelaere



## Zondaglunch

**ZONDAG 8 NOVEMBER**

Degustatiebordje

Pastinaaksoep met krokante ham en havermout

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjok

Gesmoorde rosbeef met wortelgroenten en crème van bloemkool

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**Zondag 15 november**

Degustatiebordje

Wortelsoep met schuim van kokos  
en gefruite schorseneren

Gebakken tarbot met zwarte quinoa  
en schuim van breydelpek

Op houtvuur gegrild everzwijn, gebakken  
boschampignons, zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij



## Zondaglunch

**ZONDAG 22 NOVEMBER**

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatesen en gebakken gamba's

Gebakken zeetong meunière  
met kamschelpen en zeekraal

Chateaubriand van blesbok uit Argentinië op smaak  
gebracht met een zalfje van zachte port

Grandioos dessertbuffet van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

### **PRIJZEN ZONDAGLUNCH**

55,00 euro met wijnen van het huis

59,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen,  
TIP: Lunchmenu met receptie - 1u (10 euro suppl.)

## Zondaglunch

**ZONDAG 29 NOVEMBER**

Degustatiebordje

Carpaccio van sint-jacobsnoten met toetsen  
van rode biet en peterselieolie

Gepocheerd eitje met citroen hollandaise  
en jonge blaadjes spinazie

Op houtvuur gegrilde marcasin 'Château Ciceron', op  
smaak gebracht met herbes de pays d'oc, nuance van  
rabarbergelei en pommes soufflées

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 6 DECEMBER**

Degustatiebordje

Roggeveugel met hazelnootboter appelpappertjes,  
puree van spinazie

Witloofsoepje met truffelroom en crumble Gandaham

Chateaubriand van everzwijn op smaak gebracht  
met sausje van Taylor's port en ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier



## Zondaglunch

ZONDAG 13 DECEMBER

Degustatiebordje

Gegrilde wilde tarbot, gerookte prei, scheermes en groene kerrie

Soepje van wilde paddestoelen met gebakken pancettaspek en bieslookroom

Nootjes van wild zwijn, jeneverbes en gebronsd witlof

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

ZONDAG 20 DECEMBER

Degustatiebordje

Tataki van zalm met mierikswortelroom en couscous

Traag gegaarde risotto met roze garnalen en artisjok

Filet mignon van blesbok met crème van erwt en aardappelwafeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij



## Kerstavond

DONDERDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U

*Dreaming of a white Christmas met 'Duo Controvento' Nicola Vigna'*

### Kerstavond Menu

Coupe Crémant d'Alsace 'Joseph Cattin' vergezeld door een kerstpalet van culinaire verwennerij, thema gerookte paling

Duo van gesmoorde kalfszwezerikkroket en gelakte kalfswangetjes van Duroc d'olives met spinazie en Champignons

Noordzeetong 'Meunière' met gegrilde langoustine, parelcouscous en gekonfijte tomaat

Sorbet van Conferencepeer Eau-de-vie Framboise en granité van rode bes

Wilde eend Perigord, jeneverbes, boskoopappel, compote aïrelles sauvage

Chocolade crème brûlée, hazelnoot  
Mokka- en theeversennerij

### Wijnen

Crémant d'Alsace Joseph Cattin 2018  
Chardonnay Charles Ciceron - Pays d'oc 2017  
Château Roudier - Saint-Emilion 2007

-----  
95 euro met geselecteerde kasteelwijnen tot en met de koffie



*Duo Controvento  
Nicola Vigna*



*Winter by  
Slof Ten Bosse*



# Kerstmislunch

VRIJDAG 25 DECEMBER VANAF 12.00U

## Menu

Kerstaperitief vergezeld van een culinaire creatie met als thema 'Aquarel van Kerstlekkernij'

Soepje van Wilde paddenstoelen met pancettaspek en bieslookroom

Gegrilde tarbot met pearl couscous, crème van spinazie en gebakken rivierkreeftjes

Wilde eend Perigord, jeneverbess, boskoopappel, compote airelles sauvage

Chocolade crème brûlée, hazelnoot  
Mokka- en theeversenierij

75.00 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu  
85.00 euro met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu



Vier kerst bij  
'Slof Ten Bosse'



# Menu De Réveillon

OUDEJAARSAVONDMENU 2020-2021  
DONDERDAGAVOND 31 DECEMBER VANAF 19.00U

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwer  
foto booth 'Souvenir Réveillon 2019-2020'

Onthaal om 19.00u: aankomst in hof ten bosse, met VIP-shuttle service  
V.I.P. shuttle service: begeleiding van de parking aan de Laarnebaan

## Menu

Receptie/Verwelkoming met glitter aperitief

Royale oesterbar met Fines de Claires & Gillardeau

Nieuwjaarsaperitief Crémant d'Alsace Joseph Cattin met luxe amusebordje

Tartaar van verse tonijn en huisgerookte paling,  
gepocheerde langoustine en wakamé, met zilte smaken  
-> Château Charles Ciceron Chardonnay Pays D'oc 2017

Gegrilde tarbot met stukjes Canadese kreeft,  
fondue van venusschelpen, tomate confit, Champagneroom  
-> Touraine Domaine de Marcé - Coulée Galante 2016

Hertenkalfsfilet Perigourdine met ravioli van morilles,  
boskoopappel, compote airelles sauvage  
-> Château d'arricaud Grave 2011

Het grote Réveillon dessert 'Surprise 2021' van de Chef Pâtissier  
Midernachttoast met Champagne  
After diner partyambiance met top dj Eric Van boxelaere

Thema  
Glitter



Vier kerst bij  
'Slof Ten Bosse'



Annelies Parent &  
Zippora De Brauwer



Royale  
Oesterbar

145 euro all-in tot 1u (tenzij anders vermeld in opgelegde maatregelen) Alle licht alcoholische dranken inbegrepen tot 1u tenzij anders vermeld in de opgelegde maatregelen Op voorhand reserveren en overschrijven op het rekeningnummer BE08 4469 6362 4113



## Zondaglunch

ZONDAG 3 JANUARI

Degustatiebordje

Tartaar van zeebaars met radijs en sesamkoekje

Zeetongrolletje met scampi en puree van truffel

Op de barbecue gegrild kalfsfilet met peperroomsaus en gratinaardappeltjes

Verrassingdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka -en theeversennerij

## Zondaglunch

ZONDAG 10 JANUARI

Degustatiebordje

Rijstrolletjes met gekonfijte eend en wasabidressing

Zeewolf met polenta en kruidige wittewijnsaus

Fazant fine Champagne met gebakken schorseneren en zandwortelpuree

Verrassingdessert van de chef patissier  
Mokka -en theeversennerij



## Zondaglunch

ZONDAG 17 JANUARI

Degustatiebordje

Paddenstoelenroomsoep met linzen en gebakken uitjes

Lotte met een herfstimpresie van bospaddestoelen en fregola

Ossenhaas van Charolais, reductie van Orval, gebroken peper, echte bearnaise en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Winterbarbecue

ZONDAG 24 JANUARI OM 12.00U

Met Jan Parent en zangeres Annelies Parent & Zippora

### Menu

Verwelkomingsaperitief 'Hof Ten Bosse' met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie, gebakken zeewolf in saffraan en tongrolletjes in Champagneroomsaus

Op de BBQ geroosterde Charolais met tropische peper en echte bearnaise.

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka en theeversennerij

-----  
74,50 euro met aperitief en huiswijn  
84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



## Zondaglunch

Zondag 31 januari

Degustatiebordje

Gebakken coquille met preisnippers en krokante toast

Tarbot in zijn nat gegaard met poeder van tomaten

Magret de canard a l'orange

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

**Zondag 7 februari - VOLZET**



## Viert Valentijn

ZONDAG 14 FEBRUARI VANAF 12.00U

*Zin in een romantisch etentje met je geliefde? Wij verzorgen een gastronomisch diner bij het haardvuur en candle light. Alex & Rudi en zangeres Ilse zorgen voor een uitgebreid repertoire en voldoende ambiance. Een valentijn om nooit meer te vergeten!*

### Valentijnsmenu

Valentijns verwelkomingsaperitief "Hof Ten Bosse"  
Fantasie van heerlijke degustatiehapjes t hema "Aphrodisiac"

Duo van ganzenlever met vijg en boskoopappel  
-> Gewurztraminer Joseph Cattin 2016

Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie, ontmantelde kreeft en tarbot in eigen nat  
-> Chardonnay Chateau Ciceron Pays d'oc 2017

Op houtvuur geroosterde Chateaubriand van de Simmentaler, ragout van bospaddenstoelen, knolsel-dermousseline, afrodisiacsaus  
-> Intense Claude vialade Corbières 2015

Amoureuus dessertpalet van de chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

85 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen



## Zondaglunch

ZONDAG 21 FEBRUARI

Degustatiebordje

Stukjes kort geschroeid rundsvlees met Oosterse teriyakisous

Gestoomde kabeljauw met preiringen en mousseline van blanke boter

Geroosterde American Black Angus tenderloin met sausje van oude kriek en romige bloemkoolcrème

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

ZONDAG 28 FEBRUARI

Degustatiebordje

Gepaneerde forelspiesjes met crème van pastinaak

Gegrilde vlaswijting met gesmoorde prei en spinazieroomsaus

Ragout van everzwijn, gebakken chamignons en aardappelgratin

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

ZONDAG 7 MAART

Degustatiebordje

Carpaccio van rode biet met pikante sinaasappelboter en coquille

Cappuccino van vissoep met noordzeegarnituur

Ierse filet pur béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

ZONDAG 14 MAART

Degustatiebordje

Bloemkoolcouscous met groene kruiden en gebakken spekjes

Wilde tarbot met tomatenbotersous en kappertjes

Filet pur 'rossini' met gekarameliseerd witloof

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij



# "Dela Cover"

'DANSLUNCH' ZONDAG 21 MAART

Met Delacover band!

## Menu

Verwelkomingsaperitief met een heerlijk palet van degustatiehapjes

Carpaccio van ree met sierlijke krullen parmesaan

Beignets van ricotta met gedroogde tomaat en breydelspek

Geroosterd damhert met basilkruid

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka -en theevennerij

74,50 euro met aperitief, geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

84,50 euro met aperitief, geselecteerde kasteelwijnen aangepast aan het menu



Delacover

# Zondaglunch

ZONDAG 28 MAART

Degustatiebordje

Bloemkoolvelouté met krokant broodkruim

Kort aangeschroeide zalmfilet met garam massala en sauce vierge

Kalfsmedaillon 'Archiduc' met emulsie van bloemkool en gegrild groentenboeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka -en theevennerij



# Paaslunch

ZONDAG 12 APRIL VANAF 12:00U

Met Jan en Annelies Parent

## Menu

Voorzomerse aperitief maison met een degustatie van de nieuwste seizoendelicatessen

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola en kerstomaatjes

Zeewolf gewikkeld in het blad van groene kool met krokantje van tapioca

Op houtvuur gegrild Schots lam en zijn koteletjes met peterseliekorst en seizoensboeket

Grandios Paasdessert van de Chef Patissier

## Kasteelwijnen

Château d'Arcaud - Graves

Château Roudier - Saint-Emilion

74,50 euro met aperitief en geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Jan & Annelies



Ons Zometerras

# Zondaglunch

ZONDAG 18 APRIL

Degustatiebordje

Tartaar van vis met paprika en pijnboompitten

Tongrolletjes in wittewijnjus met handgepelde garnalen

Rozet van het zwarte voet varkentje, bospaddestoelen, oude Taylors Port, verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka -en theevennerij

# Zondaglunch

ZONDAG 25 APRIL

Degustatiebordje

Komkommerrolletjes met tonijn en rivierkreeftjes

Gekarameliseerd witloof met een teerling van zalm en zeewolf

Gebakken kalfsrib, gratin van aardappel en gefruite pastinaak

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka -en theevennerij



## Zondaglunch

**ZONDAG 2 MEI**

Degustatiebordje

Carpaccio van zalm met citroen en gebakken toast

Gebakken roggeveugel met hazelnootboter, appelpappels en puree van blauwe kaas

Dunne sneetjes Belgisch Charolais rund, olie van oude balsamico en toets van béarnaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij



## Moederdaglunch

**ZONDAG 9 MEI**

Verwelkomingsaperitief "Ten Bosse"  
met fantasie van heerlijke degustatiehapjes

Op de tepanyaki gebakken tarbot met  
zwarte quinoa en schuim van Breydelspek

Smeltend palet "Poire William"

Wilde eendenborst met verse vijgen  
en gekonfijte raapjes

Grandioos dessertbuffet van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

### Kasteelwijnen

Touraine Domaine de Marcé Coulée Galante 2016  
Château d'Arricaud - Graves 2014

74,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

85,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Moederdag



Moederdag

## Zondaglunch

**ZONDAG 16 MEI**

Degustatiebordje

Bloemkoolvelouté met granaatappel  
en amandelschilfers

Zeewolf op een bedje van gebakken witlof  
en beurre blanc, poeder van gedroogde tomaat

Onder kruidenkorst gebakken lamspastrami  
met sausje van rozemarijn

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

**Zondag 23 mei - pinksteren - Volzet**

## Zondaglunch

**ZONDAG 30 MEI**

Degustatiebordje

Duo van terrine van ganzenlever  
en gebakken foie gras met crumble speculoos

Gesmoorde tarbot met mousseline van thierenteyn

Gebraiseerd Ibericovarkentje en sticky ribs met  
polenta moelleux & gekonfijte trostomaatjes

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 6 JUNI**

Degustatiebordje

Gerookte paling met zure room en radijs

Asperges op Vlaamse wijze met mimosa  
en gerookte zalm

Moeflonmedaillon met risotto van gele biet,  
trostomaatjes en polenta moelleux

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Vaderdaglunch

**ZONDAG 13 JUNI**

Degustatiebordje

Gekruide rundstartaar met basilicum en parmezaan

Asperges op een smeug bedje van puree en blanke  
boter en huisgerookte zalm

Dry aged beef met gegrild boeket van seizoenprikkelers

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij



## Zondaglunch

**ZONDAG 4 JULI**

Degustatiebordje

Tartaar van zalm en kabeljauw met gember en soja

Gegrilde tarbot met parelcouscous,  
tuinkruiden en champagneroom

Gebakken kalfsrib met jonge spinazie,  
bloemkoolcrème, zandwortel, tropische peper  
en mousseline van verse dragon

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 11 JULI**

Degustatiebordje

Mousse van gerookte makreel  
en komkommerdressing en venkel

Waterzooi van zeedelicatesen  
met Noorse zeevruchten

Fijne sneetjes Limousin rund met chips van  
peterseliewortel, knolselder en reductie van Orval

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

JAARLIJKS VERLOF

*Vanaf zondag 18 juli tot zondag 1 augustus trekken wij er  
even op uit. We wensen iedereen een goed verlof toe!*

**Zondag 8 augustus – pinksteren – Volzet**

## Zondaglunch

**ZONDAG 15 AUGUSTUS**

Degustatiebordje

Bloemkoolsoepje met oesterzwammen  
en krokante uitjes en bieslook

Gepocheerde 'Love Fish' met bouillon  
van zandkrabbetjes

Chateaubriand van blesbok, op smaak gebracht met  
een zalfje van zachte Port en tropische peper

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij



## Zondaglunch

**ZONDAG 22 AUGUSTUS**

Degustatiebordje

Zeebaars met spaghetti van courgette  
en jus van citroengras

Verfrissende sorbet van Limoncello

Rozet van gegrilde kalfskroon op een roombedje van  
bospaddenstoelen met oude Taylors Port,  
verrijkt met ganzenlever

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 29 AUGUSTUS**

Degustatiebordje

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola  
en kerstomaatjes

Zetong met kaviaar van aubergine en garnalenjus

Aan het spit gebraden kalfsrug op smaak gebracht  
met oude bordelaise

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 5 SEPTEMBER**

Degustatiebordje

Zeewolf met tomatenboter, spinazie  
en gefruite air bags

Granité Cosmopolitan afgewerkt met rode vruchten

Wilde eendenborst met verse vijgen, gekonfijte rapen  
in een zoetzure saus van citroen en specerijen

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij





## Diner Royal

**ZONDAG 12 SEPTEMBER**

Voel u even als een koning en koningin te rijk op dit gastronomisch diner. Ambiance verzekerd met Jan Parent en zijn zangeressen.

### Menu Royale

Royale aperitief "Hof Ten Bosse" in verwelcoming met degustatiepalet

Trio van ganzenlever

Ontmantelde stukjes kreeft met verse gewokte zeevruchten, tarbot in eigen nat, gestoomd op een puree van postelein met een sausje geurend naar saffraan

Chateaubriand van simmental, reductie van Orval, peper- en béarnaisesaus met seizoensgroenten en BBQ-frietjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka- en theeversennerij

### Kasteelwijnen

Touraine Coulée Galante 2016

Chateau Roudier Montagne- St-Emillion 2011

75 euro met wijnen aangepast aan de menu  
85 euro met geselecteerde kasteelwijnen



**Zondag 19 september - Volzet**

## Zondaglunch

**ZONDAG 26 SEPTEMBER**

Degustatiebordje

Gebakken ganzenlever, gekarameliseerde appeltjes en jus van porto

Pladijs met zeeuwse mosselen op een bedje van puree van postelein en zeekraal

Geroosterde kangoeroeifilet met sausje van oude kriek en fijne tuinkruiden

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 3 OKTOBER**

Degustatiebordje

Zeeuws mosselsoepje met witbier Steenbrugge, curry en kervel

Zeewolf gewikkeld in blad van groene kool en zeewierblad

Filet van marcasin 'au naturel' met rode wijn en sjalot

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 10 OKTOBER**

Degustatiebordje

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

Gegrilde griet met venusschelpen en sausje met truffel

Rendierfilet met een aroma van truffel en winters boeket

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 17 OKTOBER**

Degustatiebordje

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van panko

Gegrilde scampi's in een ananaskokossausje met quinoa en paprika

Duo van brasvarken en gelakt buikspek 'en rack' met puree van koolrabi, schuim van ajuin en laurier

Verrassingsdessert van de Chef Patissier Mokka- en theeversennerij





# Late Summerparty

**ZONDAG 24 OKTOBER 12:00**

Half oktober. Een mooie dag om terug te denken aan de warme zomer. Vlinders in de buik, lekker eten...

Een middag vol 'Summer tasting': zonnige hapjes & fingerfoods en natuurlijk veel zomerse muziek

met TOP DJ Eric Van Boxelaere

## Menu Royale

Ontvangst met aperitief 'Hof ten Bosse'

De chef en zijn team laten u kennismaken met hun nieuwste creaties

Witloofsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham

Zeewolf met kalfszwezerik, herfstimpressie van bospaddestoelen, fregola en sausje afgewerkt met truffelboter

Snoepje van fazant met knolselder, gebraseerd witloof, rode biet en een sausje van vlierbessen

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

## Kasteelwijnen

Le Château Ciceron - Chardonnay 2016

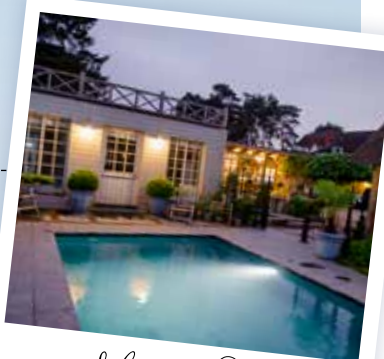
Le Château Ciceron - Intense Appellation Corbières 2015

69,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

79,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Late Summer party



Hof Ten Bosse

# Zondaglunch

**ZONDAG 31 OKTOBER**

Degustatiebordje

Inktvistentakels met olijf en balsamicovinaigrette

Visgratin met tonrolletje en impressies uit de Noordzee

Filet pur van Australië op gestoofde Franse sjalot met rode botersaus

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 7 NOVEMBER**

Degustatiebordje

Gebakken snoekbaars met mousse van bieslook en zeekraal

Smeltend palet 'Poire Williams'

Lamsheupje met pesto, tijm en verse gebraden schorseneren en jus van Porto

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij





# Menu Gourmande

Verwelkomingsaperitief met een fantasie van heerlijke degustatiehapjes

## VG1

Witloefsoepje met truffelroom en crumble van Gandaham  
of

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

## VG2

Trio van ganzelever – gebakken, terrine en mousse (suppl. 3 euro)  
of

Gemarineerde en handgesneden carpaccio van ree met sierlijke krullen foie gras, Parmesan, truffelpasta en notenkers  
of

Asperges op Vlaamse wijze met huisgerookte zalm (mei – juni)

## VG3

Roggeveugel met hazelnootboter, kappertjes, jonge spinazie en Robuchonpuree  
of

Op de tepanyaki gebakken tarbot met zwarte quinoa en een schuim van Breydelspek  
Of

Ontmantelde kreeft met verse gewokte langoustines, tarbot, puree van postelein en een sausje geurend naar saffraan (suppl. 5euro)

## HG

Praline van op de barbecue gegrild Australisch ree, op smaak gebracht met specerijenkorst, zalfje van tropische tuinkruiden en tropische peper  
of

In fleur de sel gedraaide côte à l'os van de Limousin, crème van peterseliewortel, gel van bloemkool en een sausje geurend naar tropische peper  
of

Franse fazant met gebakken kalfszwezerik(dec – febr)  
Of

Op houtvuur gegrilde eend 'Château Ciceron', op smaak gebracht met herbes de pays d'oc, nuance van rabarbergel en pommes soufflées

## DESSERT

Verrassingdessert van de Chef Pâtisier  
Mokka- en theeversenrij

*Menu met VG3, HG, Dessert  
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu  
65 euro*

*Menu met VG2, VG3, HG, Dessert  
en geselecteerde wijnen aangepast aan de menu  
75 euro*

*Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en geselecteerde  
wijnen aangepast aan de menu  
90 euro*

*Menu met VG1, VG2, VG3, HG, Dessert en geselecteerde  
kasteelwijnen aangepast aan de menu  
100 euro*