



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

*Lunchbrief*  
2021-2022



# Verwelkomingswoordje

---

Laten we het coronajaar snel vergeten en uitkijken naar het nieuwe 2022! Wij hebben niet stilgezeten en voortdurend nagedacht over nieuwe ideeën en concepten, onze zomerbar en winterbar kwamen tot stand. 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.

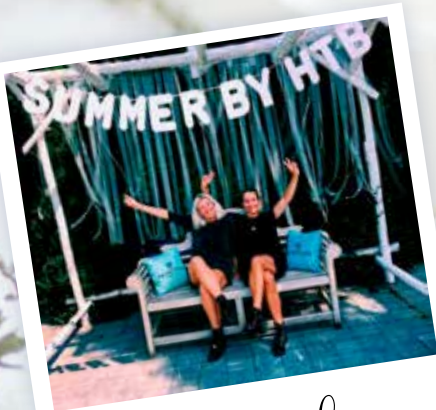
Uw team Dominique, Sabine, Noémie & Alice



Summer by  
Slof Ten Bosse



Summer by  
Slof Ten Bosse



Summer by  
Slof Ten Bosse



Winter by  
Slof Ten Bosse

# Feestoverzicht

## KERSTAVOND DINER

Vrijdag **24 DECEMBER 2021** vanaf 19:00U

## KERSTMISLUNCH MENU

Zaterdag **25 DECEMBER 2021** vanaf 12:00U

## MENU DE REVEILLON

Vrijdag **31 DECEMBER 2021** vanaf 19:00U

## WINTER BARBECUE

Zondag **23 JANUARI 2022** vanaf 12:00U

Met Jan Parent en zangeressen

## VALENTIJNSLUNCH

Zondag **13 FEBRUARI 2022** vanaf 12.00U

Valentijnslunch met Alex & Rudi en zangeres Ilse

## DANSLUNCH DELACOVER

Zondag **20 MAART 2022** vanaf 12.00U

met Dela Coverband

## PAASLUNCH

Zondag **17 APRIL 2022** vanaf 12.00U

Met Vincent Wills

## MOEDERDAGSLUNCH

Zondag **8 MEI 2022** vanaf 12.00U

## VADERDAGSLUNCH

Zondag **19 JUNI 2022** vanaf 12:00U

## DINER ROYAL

Zondag **11 SEPTEMBER 2022** vanaf 12.00U

met Jan Parent en zijn zangeressen

## LATE SUMMER PARTY

Zondag **23 OKTOBER 2022** vanaf 12.00U

Met Eric Van Boxelaere

# Zondaglunch

## ZONDAG 14 NOVEMBER

Degustatiebordje

Pastinaaksoep met krokante ham en havermout

Tarbotfilet met groene kerrie en artisjok

Gesmoorde rosibief met wortelgroenten en crème van bloemkool

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

## Zondag 21 november

Degustatiebordje

Wortelsoep met schuim van kokos en gefruite schorseneren

Gebakken tarbot met zwarte quinoa en schuim van breydelspek

Op houtvuur gegrild everzwijn, gebakken boschampignons, zandwortel en roomaardappeltjes

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

**Zondag 28 november - VOLZET**



# Zondaglunch

**ZONDAG 5 DECEMBER**

Degustatiebordje

Waterzooi van zeedelicatessen 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

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 12 DECEMBER**

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 Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## **PRIJZEN ZONDAGLUNCH**

59,50 euro met wijnen van het huis

69,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen,

TIP: Lunchmenu met receptie - 1u (10 euro suppl.)

# Zondaglunch

**ZONDAG 19 DECEMBER**

Degustatiebordje

Roggevlugel 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 Pâtissier

# Kerstavond

**VRIJDAG 24 DECEMBER VANAF 19.00U**

*Dreaming of a white Christmas met muzikale omlijsting DJ Eric Van Boxelaere*

## Kerstavond Menu

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

Duo van gesmoorde kalfszwezerikkroket en gelakte wangetjes 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 theeveerwennerij

## Wijnen

Crémant d'Alsace Joseph Cattin 2018

joseph cattin gewurztraminer 2016

Chardonnay Charles Ciceron - Pays d'oc 2017

----- Chateau d'Arricaud grave -----

*105 euro met geselecteerde kasteelwijnen tot en met de koffie*



Winter by  
Slof Ten Bosse



Winter by  
Slof Ten Bosse

# Kerstmislunch

**ZATERDAG 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 eendenborst, jeneverbes, boskoopappel, compote airelles sauvage

Chocolade crème brûlée, hazelnoot Mokka- en theeverswenerij

*79,50 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu*

*89,50 euro met geselecteerde wijnen, aangepast aan het menu*



Vier kerst bij  
'Slof Ten Bosse'



# Menu De Reveillon

OUDEJAARSAVONDMENU 2021-2022  
VRIJDAGAVOND 31 DECEMBER VANAF 19.00U

Met Jan Parent en topzangeressen Annelies Parent & Zippora De Brauwer  
foto booth 'Souvenir Réveillon 2021-2022'

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 & Gillaudeau

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  
Midnachttoast met Champagne  
Nachtelijk kaasbuffet

After diner partyambiance met top dj Eric Van boxelaere



Vier oudejaar bij  
Hof Ten Bosse



Annelies Parent &  
Zippora De Brauwer



Royale  
Oesterbar

Thema  
Glitter



# Zondaglunch

**ZONDAG 9 JANUARI**

Degustatiebordje

Tartaar van zeebaars met radijs en sesamkoekje

Zeetongrolletje met scampi en puree van truffel

Op de barbecue gegrild kalbsfilet met peperroomsaus  
en gratinaardappeltjes

Verrassingdessert van de Chef Patissier  
Mokka -en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 16 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 30 JANUARI**

Degustatiebordje

Paddenstoelenroomsoep met linzen  
en gebakken uitjes

Lotte met een herfstimpresie  
van bospaddestoelen en fregola

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

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij



# Winterbarbecue

**ZONDAG 23 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

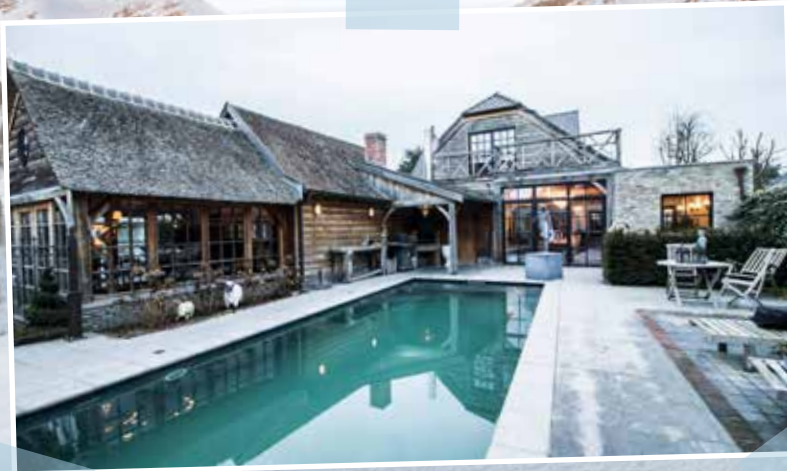
Aquarel van Noorse lekkernijen: gegrilde coquille op een bedje van spinazie,  
gebakken zeewolf in saffraan en tongrolletjes in Champagneroomsaus

Op de BBQ geroosterde jonge Charolais met tropische peper en échte bearnaise.

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka en theeversennerij

---

79,50 euro met aperitief en huiswijn  
89,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



# Zondaglunch

Zondag 6 februari

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



# Viert Valentijn

ZONDAG 13 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  
thema "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, knolselderiemousseline, afrodisiacsaus

-> Intense Claude vialade Corbières 2015

Amoureuus dessertpalet van de chef Patissier

Mokka- en theeversennerij

85 euro met aperitief en geselecteerde kasteelwijnen



## Zondaglunch

**ZONDAG 20 FEBRUARI**

Degustatiebordje

Stukjes kort geschroeid rundsvlees  
met Oosterse teriyakisaus

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 27 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 6 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 13 MAART**

Degustatiebordje

Bloemkoolcouscous met groene kruiden  
en gebakken spekjes

Wilde tarbot met tomatenbotersaus en kappertjes

Filet pur 'rossini' met gekarameliseerd witloof

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

# "Dela Cover"

**'DANSLUNCH' ZONDAG 20 MAART**

*Met Delacover band!*

## Menu

Verwelkomingsaperitief met een heerlijk palet van degustatiehapjes

Carpaccio van tonijn met sierlijke krullen parmesaan

Beignets van ricotta met gedroogde tomaat en breydelspek

Geroosterd melkkalf 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*



*Dela Cover*

# Zondaglunch

**ZONDAG 27 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

**Zondag 3 April - VOLZET**



## Zondaglunch

**ZONDAG 10 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 Pâtissier  
Mokka -en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 24 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 Pâtissier  
Mokka -en theeversennerij

## Paaslunch

**ZONDAG 17 APRIL VANAF 12:00U**

Met dansorkest Vincent Wills - Hartverwarmende  
evergreen uit de jaren 60 - 70 - 80 - 90

### 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

Grandioos Paasdessert van de Chef Pâtissier

### Kasteelwijnen

Château d'Arricaud - Graves

Château Roudier - Saint-Emilion

---

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

84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



Vincent  
Wills



Ons  
Zomerterras

# Zondaglunch

**ZONDAG 1 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 Patissier  
Mokka -en theeversennerij



# Moederdaglunch

**ZONDAG 8 MEI**

met DJ Eric Van Boxelaere

## Menu

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 Patissier  
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 15 MEI**

Degustatiebordje

Bloemkoolvélouté 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 Patissier  
Mokka- en theeversennerij

**Zondag 22 mei - Volzet**

**Zondag 29 mei - Volzet**

**Zondag 5 juni - Volzet**

**Zondag 12 juni - Volzet**

**Zondag 26 juni - Volzet**



Bram  
Van Outryve

# Vaderdaglunch

**ZONDAG 19 JUNI**

*Met muzikale omljsting Bram Van Outryve*

Aperetief en 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 Patissier  
Mokka- en theeversennerij

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

84,50 euro met geselecteerde kasteelwijnen



## Zondaglunch

**ZONDAG 3 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 10 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 17 juli tot zondag 2 augustus.*

## Zondaglunch

**ZONDAG 7 AUGUSTUS**

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',  
herbes de pays d'oc, nuance van rabarbergelei  
en pommes soufflées

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

**Zondag 14 augustus - Volzet**

**ZONDAG 21 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

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 28 AUGUSTUS**

Degustatiebordje

Fijne sneetjes Charolais rund met rucola  
en kerstomaatjes

Zeetong met kaviaar van aubergine en garnalenjus

Aan het spit gebraden kalfsrug op smaak gebracht  
met oude bordelaise

Verrassingsdessert van de Chef Patissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 4 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 Patissier  
Mokka- en theeversennerij



# Diner Royal

**ZONDAG 11 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

Waterzooi van zeedelicatesen  
met gebakken gamba's & stukjes kreeft

Rog met hazelnootboter en kappertjes

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

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Kasteelwijnen

Touraine Coulée Galante 2016  
Chateau Roudier Montagne- St-Emillion 2011

*79,5 euro met wijnen aangepast aan de menu  
89,5 euro met geselecteerde kasteelwijnen*



**Zondag 18 september - Volzet**

## Zondaglunch

**ZONDAG 25 SEPTEMBER**

Degustatiebordje

Gebakken ganzenlever,  
gekarameliseerde appeltjes en jus van porto

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

Geroosterde kangoeroefilet met sausje van oude kriek  
en fijne tuinkruiden

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Zondaglunch

**ZONDAG 2 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 Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 9 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 Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

# Zondaglunch

**ZONDAG 16 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 Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij



# Late Summerparty

**ZONDAG 23 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

Currysoepje met scampi en couscous van bloemkool

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

Frans fazant met gebakken kalfszwezerik

Verrassingsdessert van de Chef Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

## Kasteelwijnen

Le Château Ciceron - Chardonnay 2016  
Le Château Ciceron - Intense Appellation Corbières 2015

---

74,5 euro met geselecteerde wijnen aangepast aan het menu

84.5 euro met geselecteerde kasteelwijnen





## Zondaglunch

**ZONDAG 30 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 6 NOVEMBER**

Degustatiebordje

Gebakken snoekbaars met mousse van bieslook  
en zeekraal

Smeltend palet 'Poire Williams'

Lamsheupje met pesto, tijm en verse gebraden schor-  
seneren 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 Pâtissier  
Mokka- en theeversennerij

*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*