

Menu 'SenS'

(•€ 62.00 p.p.)

*Sint-Jacobsnoot

Bloemkool/ Tartufata/ Witte Pens/ Wild Jus

*Pompoen Vélouté

Buikspek/ Pompoenpit/ Kokosmelk/ Komijn

*Fazantfilet (Brabançonne)

Fine Champagne/ Witloof/ Amandelkroket

*kaasbordje (supp 12,-)

Kazen geselecteerd door kaasmeester KORBOO te Wemmel

*Brownie

Crème Anglaise/ Peer/ Kletskep/ Chantilly

-Aangepaste wijnen- 4gangen : •28.00,-

5gangen : •35.00,-

-Lunchmenu: Voorgerecht + hoofdgerecht •32.00,-

-Aangepaste wijnen 2gangen •14.00,-

-De 'SenS'menu wordt enkel per tafel geserveerd!

-Wij voorzien voor het menu een vis/vlees alternatief-

To share

- *Ibérico Kroketjes/ Chimichurri (14,-)
- *Bonta Ham 24m (8og) (16,-)
- *Nobashi garnaal/ Sweet Chili dip (16,-)
- *Albondigas Arabiata (12,-)
- *Zoete frietjes/ Truffelmayo/ Rode ui (13,-)
- *Pan Con Tomate (10,-)
- *Calamares Romana/ Tartaar (12,-)

Voorgerechten

- *Tijgergarnalen (22,-)
Madras Curry/ Jona Gold/ Jonge Ui

- *Carpaccio (Holstein) (22,-)
Pecorino/ Rucola/ Pijnboompit/ Priorat

- *Duo Kaas- & Garnaalkroketten (22,-)
Peterselie/ Citroen/ Emmentaler

- *Buikspek (Duroc d'Olives) (22,-)
Rode Kool/ Butternut/ Vadouvan/ Shi-také

- *Sint-Jacobsnoot (24,-)
Bloemkool/ Tartufata/ Witte Pens/ Wild Jus

Hoofdgerechten

***Ribeye 300g (Black Angus) (40,-)**

***Filet Pur 250g (Belgisch Wit-Blauw) (42,-)**

***Filet Mignon 200g (Belgisch Wit-Blauw) (36,-)**

***TomaHawk /2pp 1.2kg (Simmenthal) (78,-)**

***Hertenfilet (42,-)**

Butternut/ Veenbessen/ savooikool/ Grand Veneur

***Vol Au Vent (26,-)**

Kalfsballetjes/ Hoevekip/ Grijze Garnalen

***Ragout Everzwijn (32,-)**

Amandelkroketjes/ Martin-Ale/ Zilver ui

***Fazantfilet (34,-)**

Fine Champagne/ Witloof/ Knolselder/ Brabançonne

***Gnocchi (28,-)**

Boschampignons/ Tartufata/ Bieslook/ Pecorino

***Linguini (34,-)**

Sint Jacobsnoot/ Groene Pesto/ Zongedroogde tomaat/ Rucola

***Tijgergarnalen (32,-)**

Madras Curry/ Granny Smith/ Rode Puntpaprika

***Zeetong (42,-)**

Menière/ Citroen/ Peterselie

***Tarbot (38,-)**

Noilly Prat/ Waterkers/ Miso/ Andijvie

Bijgerechten

-Rijst/ Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Puree/ Amandelkroket-

Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise (4,-)

-Warme groenten/ Gebakken Witloof (6,-)

-Gebakken Champignons (5,-)

-Witloofslaatje (4,-)

-Al onze vleesgerechten worden geserveerd met een slaatje en frieten-

Vegetarische menu /49,-

*Crottin de Chavignol

Mesclin/ Walnoten/ Rode Biet/ Rode wijnazijn

*Pompoensoepje

Pompoenpit/ Kokosmelk/ Komijn

*Gnocchi

Boschampignons/ Tartufata/ Bieslook/ Pécorino

*Brownie

Crème Anglaise/ Doyenné/ Kletskep/ Chantilly

-Desserten-

***Chocolademousse (11,-)**

Melkchocolade/ Passievrucht/ Pistache

***Sabayon (11,-)**

Amaretto/ Amandelen/ Hoeve ijs

***Dame Blanche (12,-)**

Chocolade/ Hoeve ijs/ Crumble

***Kaasbordje (14,-)**

Chutney/ Notenmixr/ Roodfruit

***Crème Bruleé (12,-)**

Vanille/ Rietsuiker/ Caramel

***Brownie (13,-)**

Crème Anglaise/ Doyenné/ Kletskep/ Chantilly

***Tiramisu (10,-)**

Speculaas/ Banaan/ Cacao/ Baileys

***Colonel 'SenS' (9,-)**

Wodka/ Citroen/ Sorbet