

# Menu 'SenS' (•€ 64.00 p.p.)

(23/04 – 08/06)

## **\*Noorse Zalm**

*Groene Asperge/ Granny Smith/ Komkommer/ Dille*

----

## **\*Asperge**

*Flamande/ Mousseline/ Peterselie/ Grijs Garnalen*

----

## **\*Dorade**

*Asperge/ l'Americaine/ Amandelen/ Scheermes/ Daslook*

*Of*

## **\*Lam**

*Asperge/ Gratin Dauphinois/ Rozemarijn/ Lams Jus*

----

## **\*kaasbordje (supp 12,-)**

*Kazen geselecteerd door kaasmeester KORBOO te Wemmel*

----

## **\*Citroentaartje**

*Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zandddeeg*

*-Aangepaste wijnen- 4gangen : •28.00,-*

*5gangen : •35.00,-*

*-Lunchmenu: Voorgerecht + hoofdgerecht •32.00,-*

*-Aangepaste wijnen 2gangen •14.00,-*

## To share

- \*Ibérico Kroketjes/ Mosterd (16,-)
- \*Tzatziki/ Lamsballetjes (16,-)
- \*Nobashi garnaal/ Sweet Chili dip (15,-)
- \*Parma Ham 36M (18,-)
- \*Zoete Frietjes/ Truffelmayo/ Rode Ui (15,-)
- \*Calamares Romana/ Tartaar (14,-)

## Voorgerechten

- \*Asperge (Gerookte zalm) (26,-)  
*Mousseline/ Bieslook*
- \*Asperge Flamande (22,-)  
*Peterselie/ Hoeveboter*
- \*Carpaccio (Holstein) (24,-)  
*Pecorino/ Rucola/ Pijnboompit*
- \*Duo Kaas- & Garnaalkroketten (23,-)  
*Peterselie/ Citroen*
- \*Tartare A l'Itallienne (26,-)  
*Tartufata/ Zongedroogde Tomaat/ Basilicum*
- \*Tomaat Caprésé (24,-)  
*Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf*

# Hoofdgerechten

\*Ribeye 300g (Black Angus) (42,-)

\*Filet Pur 250g (Belgisch Wit-Blauw) (44,-)

\*TomaHawk /2pp 1.2kg (Simmenthal) (90,-)

\*Filet Mignon 200gr (Belgisch Wit-Blauw) (38,-)

\*Filet Mignon 'Tagliata Di Manzo' (42,-)

*Rucola/ Salsa Verdé/ Parmezaan*

\*Iberico 'Pressa' Mediterraans (38,-)

*Asperge/ Krieltjes/ Oregano/ Venkel*

\*Steak Tartare 'Minute' (28,-)

*Charolais/ Worcester/ Kappertjes*

\*Vol Au Vent (29,-)

*Kalfsballetjes/ Hoevekip/ Grijze Garnalen*

\*Thaise Rund Salade (26,-)

*Mango/ Chili/ Jonge Ui/ Munt/ Koriander*

\*Tortellini (26,-)

*Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum*

\*Linguini (48,-)

*Halve Kreeft/ Tomaat Confijt/ Parmezaan/ Kappertjes*

\*Zeetong (42,-)

*Menière/ Citroen/ Peterselie*

\*Zeebaars (38,-)

*Asperge/ Brocolini/ Daslook/ Scheermes*

## Bijgerechten

- Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Amandelkroket-

## Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise (4,-)

-Gebakken Champignons (5,-)

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

## Vegetarische menu /52,-

### **\*Tomaat Caprésé**

*Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf*

### **\*Asperge**

*Flamande/ Peterselie/ Hoeveboter*

### **\*Tortellini**

*Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum*

### **\*Citraentaartje**

*Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zandddeeg*

## -Desserten-

### **\*Sabayon (12,-)**

Amaretto/ Amandelen/ Hoeve ijs

### **\*Dame Blanche (13,-)**

Chocolade/ Hoeve ijs/ Crumble

### **\*Kaasbordje (14,-)**

Geselecteerd door kaasmeester 'Korboo'

### **\*Crème Brulleé (12,-)**

Vanille/ Riet Suiker/ Hoeve room

### **\*Citraentaartje (14,-)**

Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zandddeeg

### **\*Tarte Tatin (12,-)**

Jona Gold/ Gezouten Karamel/ Calvados/ Hoeve ijs

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

Wodka/ Citroen/ Sorbet

-Lunch Menu- (32,-)

(25/04 – 26/04)

**Gerookte Zalm**

Peterselie/ Toast/ Rode Ui/ Citroen

**Hoevekip**

Linguini/ Champignon/ Tartufata/ Prei

(02/05 – 03/05)

**Bavette**

Appelkapper/ Parmezaan/ Rucola

**Heekhaasje**

Preisaus/ Pomme Duchesse/ Kervel

(09/05 – 10/05)

**Tijgergarnalen**

Frégola/ Paprika/ Koriander/ Chili

**Varkens Ribstuk**

Black-Well/ Amandelkroket/ Bloemkool