

LUNCH

MENU 1 - ZOMERS

20 september tot 11 oktober '24

€40,00

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Bonbon van verse en gerookte zalm,
zure dilleroom, krokante groenten

↳

Bisque van grijze Noordzeegarnaal

Hoofdgerechten

Filet van zeebaars op Italiaanse wijze,
risotto en gegrilde groentjes

↳

Eendenborst met bigaradesaus,
afgewerkt met appeltjes

Desserten

Seizoensfruit met sabayon

↳

Chocomousse met krokant

LUNCH

MENU 2 - HERFST

18 oktober tot 15 november '24

€40,00

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Vitello tonnato



Mosseltjes met groenten confetti

Hoofdgerechten

Tongschar "Dieppoise"



Tournedos Bordelaise

Desserten

Assortiment van kazen met z'n garnituur



Tarte tatin met vanilleroomijs

LUNCH

MENU 3 - WILD

29 november tot 13 december '24

€42,00

(*supplement €6,00)

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Paté van konijn met chutney



Sint-Jacobsvrucht "Maltaise"

Hoofdgerechten

Wildsuggestie volgens seizoen met wildgarnituur

Week 1: Patrijs

Week 2: Hazenrug *

Week 3: Hert *

Desserten

Jubileum kersen met ijs



Gebrande room

LUNCH

MENU 4 - WINTERS

10 januari tot 31 januari '25

€40,00

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Noorse visschotel met garnituur



Carpaccio van het beste van het rund,
rucola, Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

Gegrilde zalm, witte wijnsaus, wintergarnituur



Melkvarkenfilet, winterse groenten, 'Robertsaus'

Desserten

Vanille- en chocolade bavarois



Eigentijdse Dame Blanche

LUNCH

MENU 5: PRIMEURS

7 februari tot 28 februari '25

€40,00

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Gemarineerde zalm op Noorse wijze 'Gravad-laks'

↳

Heldere ossenstaartsoep 'oxtail clair'

Hoofdgerechten

Rode poot met voorjaarsgroenten

↳

Lams carré op Provençaalse wijze

Desserten

Suzette flensje

↳

Tiramisu

LUNCH

MENU 6: THEMAMENU 'PLANT BASED'

22, 25, 28 en 29 april '25

€42,00

Hapjes: creaties van de leerlingen

Voorgerecht

Asperges op Vlaamse wijze, 'gerookte tofu'

Hoofdgerecht

Gegrilde bloemkool of asperges,
noten en zaden, muhammara

Dessert

Verrassingsdessert
Chocolademousse, crème brûlée, citroencrème

LUNCH

MENU 7: ASPERGES

2, 3, 5 en 6 juni '25

€42,00

Hapjes - creaties van onze leerlingen

Voorgerechten

Mechelse asperges op Vlaamse wijze

↳

Mechels roomsoepje afgewerkt met gerookte zalm

Hoofdgerechten

Kabeljauw met kruidenkorst,
Mechelse asperges, blanke botersaus

↳

Mechelse Koekoek,
Mechelse asperges, primeurgroenten

Desserten

Rode vruchtensoepje

↳

Moelleux van chocolade, vanilleroomijs