



WEEKMENU

Maandag

CRESSONROOMSOEP
GEBAKKEN ZEETONG 'MEUNIÈRE'
BIESLOOKPUREE
PAASIJSJE
KOFFIE MET VERSNAPERING

Dinsdag

GROENTENSOEP
SCHNITZEL MET PRINSESENBOONTJES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
TIRAMISU MET SPECULAAS

Woensdag

WITLOOFSOEP
LENGFILET – BROCCOLI
GEKOOKTE AARDAPPELEN
BROWNIE

Donderdag

KERVELSOEP
KALFSNIERTJES MET GEBAKKEN KNOLSELDER
GEKOOKTE AARDAPPELEN
FRUITSLA

Vrijdag

AGNES SOREL SOEP
SCAMPI MET FIJNE GROENTEN
NANTUASAUS
RIJST
IJS

Zaterdag

AJUINSOEP
VARKENSGEBRAAD BLACKWELL
BLOEMKOOL
GEKOOKTE AARDAPPELEN
FLAN CARAMEL

Zondag

TOAST GEROOKTE ZALM
GEGRILDE STEAK MET CHORONSAUS
GESTOOFD WITLOOF
ROSTI
GEBAK

01.04.24

Paasmaandag

02.04.24

03.04.24

04.04.24

05.04.24

06.04.24

07.04.24

Lundi

CREME DE CRESSON
SOLE 'MEUNIÈRE'
PUREE A LA CIBOULETTE
GLACE DE PAQUES
MOKA ET MIGNARDISE

Mardi

POTAGE DE LEGUMES
SCHNITZEL – HARICOTS VERTS
POMMES DE TERRE NATURE
TIRAMISU AU SPECULOOS

Mercredi

POTAGE DE CHICONS
FILET DE LINGUE – BROCCOLI
POMMES DE TERRE NATURE
BROWNIE

Jeudi

POTAGE DE CERFEUIL
ROGNONS DE VEAU – CELERI RAVE POELE
POMMES DE TERRE NATURE
SALADE DE FRUITS

Vendredi

POTAGE AGNES SOREL
SCAMPI – LEGUMES FINS
SAUCE NANTUA
RIZ
GLACE

Samedi

POTAGE D'OIGNONS
ROTI DE PORC BLACKWELL
CHOU FLEUR
POMMES DE TERRE NATURE
FLAN CARAMEL

Dimanche

TOAST AU SAUMON FUME
STEAK GRILLE
CHICONS A L'ETUVEE
ROSTI
PATISSERIE

In geval van allergieën, meld ze ons.
De samenstelling van de producten kan wijzigen.



Zomeruur 2024

Zaterdagnacht van 30 naar 31 maart zetten we
de klok één uur vooruit! 2u wordt 3u
We slapen één uur minder!

Woensdag
3 april
15.00u

Scrabble en rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
4 april
11.30u

Aperitiefmoment
Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs

Vrijdag
5 april
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
5 april
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom