



## WEEKMENU

### Maandag

22.07.24

GROENTENSOEP  
SLAATJE MET SPEKJES  
EN WARME GEITENKAAS  
GEBAKKEN AARDAPPELEN  
FRUITSLA

### Dinsdag

23.07.24

TOMATENSOEP  
KONINGINNENHAPJE  
FRIETEN  
SORBET

### Woensdag

24.07.24

SELDERSOEP  
KOOLVISFILET MET VENKEL  
NANTUASAUS  
RIJST  
TARTE TATIN

### Donderdag

25.07.24

SLASOEP  
VARKENSGBRAAD 'BLACKWELL'  
GESTOOFDE WITTE KOOL  
GEKOOKTE AARDAPPELEN  
CREME BRULEE

### Vrijdag

26.07.24

RUSSISCH EI  
BOUILLABAISE  
TOAST MET ROUILLE  
IJS

### Zaterdag

27.07.24

VICHYSOISE  
KALFSLEVER MET GEKONFIJT WITLOOF  
GEKOOKTE AARDAPPELEN  
MOKKAMOUSSE

### Zondag

28.07.24

TOMAAAT MOZZARELLA  
ROSBIEF MET RODE WIJNSAUS  
ERWTJES EN WORTELEN  
OVENGEBAKKEN KRIELTJES  
GEBAK

### Lundi

POTAGE DE LEGUMES  
SALADE AUX LARDONS ET  
AU FROMAGE DE CHEVRE  
POMMES DE TERRE RISSOLEES  
SALADE DE FRUITS

### Mardi

POTAGE DE TOMATES  
BOUCHEE A LA REINE  
FRITES  
SORBET

### Mercredi

POTAGE DE CELERI  
FILET DE COLIN – FENOUIL  
SAUCE NANTUA  
RIZ  
TARTE TATIN

### Jeudi

POTAGE DE LAITUE  
ROTI DE PORC 'BLACKWELL'  
CHOU BLANC A L'ETUVEE  
POMMES DE TERRE NATURE  
CREME BRULEE

### Vendredi

ŒUF A LA RUSSE  
BOUILLABAISE  
TOAST - ROUILLE  
GLACE

### Samedi

VICHYSOISE  
FOIE DE VEAU – CONFIT DE CHICONS  
POMMES DE TERRE NATURE  
MOUSSE AU MOKA

### Dimanche

TOMATE MOZZARELLA  
ROSBIF – SAUCE AU VIN ROUGE  
PETITS POIS ET CAROTTES  
POMMES DE TERRE GRENAILLE AU FOUR  
PATISSERIE

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

Woensdag  
24 juli  
15.00u

Scrabble en Rummikub  
In de bridgeroom

Donderdag  
25 juli  
11.30u

Aperitiefmoment  
Amuse-bouche aangeboden door de chef

Vrijdag  
26 juli  
14.30u

Bridge en wiezen  
In het restaurant

Vrijdag  
26 juli  
16.00u

Eucharistieviering  
In de bridgeroom