



WEEKMENU

Maandag

03.08.26

PREISOEP
BALLETJES MET SELDER
TOMATENSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
ANANAS NINON

Dinsdag

04.08.26

CURRYSOEP
KALKOENGEBRAAD MET SNIJBONEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
PANNACOTTA MET FRAMBOZENCOULIS

Woensdag

05.08.26

KOMKOMMERISOEP
OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARS
TOMAAAT IN DE OVEN
GROENTENRIJST
POFFERTJES

Donderdag

06.08.26

ANDIJVISOEP
VARKENFILET DIJONNAISE-ERWTJES
GEKOOKTE AARDAPPELEN
WATERMELOEN

Vrijdag

07.08.26

WORTELISOEP
FISH STICKS MET TARTAARSAUS
PREIPUREE
IJS

Zaterdag

08.08.26

KIPPENBOUILLON
KALFSTONG IN MADEIRASAU
GEKOOKTE AARDAPPELEN
LUIKSE KOFFIE

Zondag

09.08.26

PERZIK MONEGASK
STEAK BEARNAISE
WITLOOFSLA
FRIETEN
GEBAK

Lundi

POTAGE DE POIREAUX
BOULETTES AU CELERI
SAUCE TOMATE
POMMES DE TERRE NATURE
ANANAS NINON

Mardi

POTAGE AU CURRY
ROTI DE DINDE – HARICOTS COUPES
POMMES DE TERRE NATURE
PANNACOTTA AU COULIS DE FRAMBOISES

Mercredi

POTAGE DE CONCOMBRE
FILET DE BAR CUIT SUR PEAU
TOMATE AU FOUR
RIZ AUX LEGUMES
POFFERTJES

Jeudi

POTAGE D'ENDIVES
FILET DE PORC A LA DIJONNAISE-PETITS POIS
POMMES DE TERRE NATURE
PASTIQUE

Vendredi

POTAGE CRECY
FISH STICKS – SAUCE TARTARE
PUREE AUX POIREAUX
GLACE

Samedi

BOUILLON DE POULET
LANGUE DE VEAU – SAUCE MADERE
POMMES DE TERRE NATURE
CAFE LIEGEOIS

Dimanche

PECHE AU THON
STEAK BEARNAISE
SALADE DE CHICONS
FRITES
PATISSERIE

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

Zaterdag 15 augustus “Moederdag-Feestmenu”

Aperitiefhapje

•

Tartaar van zalm

•

*Surf & turf van gebakken kalfszwezeriken
en gamba met groene asperges
Kroketten*

•

Dessert- en kaasbuffet

Gelieve uw genodigden in te schrijven vóór 3 augustus.
Genodigde: 35 eur per persoon – Tafels beperkt tot 6 personen

Maandag
3 augustus
10.30u

Yoga
In de bridgeroom

Woensdag
5 augustus
15.00u

Scrabble en Rummikub
In de bridgeroom

Donderdag
6 augustus
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden
door onze chefs

Vrijdag
7 augustus
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant