



WEEKMENU

Maandag

SELDERSOEP
DOLMAS
RIJST
FLAN CARAMEL

Dinsdag

COURGETTENSOEP
KALKOENGEBRAAD
GEBAKKEN SCHORSENEREN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
APPEL IN DE OVEN

Woensdag

HELDERE BOUILLON MET FIJNE KRUIDEN
GESTOOMDE SCHELVIS MET PREI
GEKOOKTE AARDAPPELEN
BROWNIE

Donderdag

RAVIOLI VAN CHAMPIGNONS
FAZANTENFILET MET GEBAKKEN WILOOF
CREME VAN BUTTERNUT
DUCHESS KROKETTEN
WARME VIJG MET HONING EN VANILLEIJS
GEROOSTERDE AMANDELSCHILFERS

Vrijdag

TUINBONENSOEP
GEGRILDE ZWAARDVIS
WOKGROENTEN MET NOEDEL
IJS

Zaterdag

JULIENNESOEP
KALFSLEVER MET GESTOOFD WITLOOF
GEKOOKTE AARDAPPELEN
TIRAMISU

Zondag

GARNAALCOCKTAIL
VARKENSHAASJE MET MOSTERDSAUS
ROMANESCO
HERTOGINNENAARDAPPELEN
GEBAK

20.10.25

21.10.25

22.10.25

23.10.25



Genodigde 35eur
per persoon

24.10.25

25.10.25

26.10.25

Wintertijd
3u wordt 2u

Lundi

POTAGE AU CELERI
DOLMAS
RIZ
FLAN CARAMEL

Mardi

POTAGE DE COURGETTES
ROTI DE DINDE
SALSIFIS POELES
POMMES DE TERRE NATURE
POMME AU FOUR

Mercredi

BOUILLON AUX FINES HERBES
AIGLEFIN A LA VAPEUR – POIREAUX
POMMES DE TERRE NATURE
BROWNIE

Jeudi

RAVIOLI DE CHAMPIGNONS
FILET DE FAISAN - CHICONS POELES
CREME DE BUTTERNUT
CROQUETTES DUCHESS
FIGUE CHAUDE AU MIEL- GLACE VANILLE
AMANDES GRILLEES

Vendredi

POTAGE DE FEVES
ESPADON GRILLE
WOK DE LEGUMES ET DE NOUILLES
GLACE

Samedi

POTAGE JULIENNE
FOIE DE VEAU – CHICONS A L'ETUVEE
POMMES DE TERRE NATURE
TIRAMISU

Dimanche

COCKTAIL DE CREVETTES
FILET DE PORC A LA DIJONNAISE
ROMANESCO
POMMES DUCHESS
PATISSERIE

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

Dinsdag
21 oktober
15.00u

Reisreportage OMAN & DUBAI
In de bridgeroom

Woensdag
22 oktober
15.00u

Rummikub en Scrabble
In de bridgeroom

Donderdag
23 oktober
11.30u

Aperitiefmoment
Met amuse-bouche aangeboden
door onze chefs.

Vrijdag
24 oktober
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant

Vrijdag
24 oktober
16.00u

Eucharistieviering
In de bridgeroom

Zondag
26 oktober
3.00u
's morgens

Wintertijd
We draaien de klok 1 uur achteruit
3.00u wordt 2.00u