



Winters Wild
à la carte

SOEPEN

Onze eigen dagverse Soep	4,80
Tomatensoep	4,80
Erwtensoepp • Croutons	6,00

MENU'S

Z.O.Z.

VOORGERECHTEN

Gerookte Eendenborst • frisse Salade • Frambozenazijn	14,50
Parmaham • Meloen	15,70
Vitello Tonnato — <i>flinterdunne Kalfslapjes</i> • Crème van Tonijn & Ansjovis	17,50
Carpaccio van Runds 'Sud & Sol' • Parmezaanschilfers	15,50
Carpaccio van verse Geelvintonijn • Kruidensalade	17,50
Tartaar van Tonijn • Salt & Pepper • Olijfolie	17,50

TUSSENGERECHTEN

Risotto uit Umbrië • Woudpaddenstoelen • Spiegelei — <i>vegetarisch</i>	15,50
Scampi — <i>4 stuks</i> • Gember • Limoen • Chili • Look • Pijpajuin	15,50
Brochette van 4 Scampi • Brie • Amandel • Acaciahoning	16,50

OESTERS

	6 stuks	12 stuks
Natuur	13,00	25,00
Gegratineerd	16,00	28,00
Oesters Natuur + Champagne 'Moët & Chandon' — <i>75cl</i>		85,00
Oesters Natuur + Prosecco Brut — <i>75cl</i>		50,00
Oesters Natuur + Prosecco Rosé — <i>75cl</i>		50,00

KREEFT - halve kreeft enkel per 2 porties te bestellen.

	500gr	800gr
Belle Vue — <i>koud met Cocktailsaus en Salade</i>	22,00	29,00
Gegrild — <i>Kruidenboter met gewokte Pasta</i>	22,00	29,00
à l'Armoricaïne — <i>warm met Kreeftensaus, fijne Groentjes & Rijst</i>	22,00	29,00
The Century — <i>Seizoensgroenten, zure Room, Natuuraardappelen</i>	23,00	30,00
Ganse Kreeft — <i>bereidingswijze naar keuze</i>	36,00	52,00

WILDGERECHTEN



Zacht gegaarde Eendenborst • gekonfijte Appelsien • Winterappeltje	22,50
• Rösti gevuld met Knolselderpuree	
Struisvogelfilet • Bearnaise • verse Frieten	24,90
Varkenshaasje • gesmolten Brie • gebrande Amandelschilfers • Krielaardappelen	21,50
Wildstoofpotje met Westmalle Dubbel • gestoofd Peertje • gebakken Krielaardappelen	24,50
Hertenkalffilet • gestoofd Peertje • Bordeaux Sausje • Pompoenpuree	28,50
Filet van Haas • Veenbessen • gestoofd Peertje • gekonfijte Appelsien	29,50
• Peperroom • Aardappelgratin	

VLEESGERECHTEN

Kalfstournedos* — <i>250gr</i>	21,00
Lamskroon*	21,50
Schotse Entrecote* — <i>300gr</i>	26,50
Filet pur van Belgisch Wit-Blauw* — <i>250gr</i>	27,00
Struisvogelfilet*	21,00

* Deze gerechten zijn exclusief frieten, kroketten, rijst, pasta of aardappelen (indien niet vermeld).

VISGERECHTEN

Gegrilde Zeebaars • Sesamzaadjes • gesmolten Bladspinazie	22,50
• gebakken Rijst • Trostomaat	
Op vel gebakken Kabeljauw • Prei • Selder • Venkel	23,00
• Sausje van Chablis • Natuuraardappelen	
Tagliata van Tonijn • verse Pasta • Limoenboter	26,50
Zeetong Meunière* • frisse Salade • Citroen • Frieten	34,50

+ *sauzen* *

Champignon Natuur, Champignonroom, Peperroom, Bearnaise, Stroganoff, Provençaal	2,00
---	------

+ *supplement* *

Frieten, Kroketten, Rijst, Pasta, Aardappelen natuur, Krielaardappelen, Puree	2,50
Aardappelgratin	3,00
C-gras — <i>flinterdunne Frietjes</i>	3,50

JENEVERMENU

- Parmaham met Meloen & Jenever
 - Soepje van de Dag
 - Varkenshaasje op 'Hasseltse wijze' — *geflambeerd met Heidebitt & Jeneverbessen*
 - Kroketten
 - Sabayon — *geparfumeerd met Bessenjenever*
- 38,00

GASTRONOMISCH VERRASSINGSMENU

Soep • Tussengerecht • Sorbet • Hoofdschotel • Dessert 40,00

CULINAIR VERRASSINGSMENU

Voorgerecht • Soep • Tussengerecht • Sorbet • Hoofdschotel • Dessert 45,00

WILDMENU

- Tartaar van Tonijn
 - Erwtensoepje
 - Gegrilde Zeebaars • Risotto • gepofte Kerstomaten
 - Sorbet
 - Filet van Hert • Appel • Veenbes • Pompoenpuree
 - Moelleux • Vanille-ijs • rood Fruit
- 47,00

+ *aangepast drankenpakket*

Aperitief • Wijnen/Waters/Bier tijdens de maaltijd • Koffie

per persoon 19,00

