



Hôtel • Restaurant

**Bienvenue/Welkom/Herzlich  
Willkommen/Welcome/Bienvenido/Benvenuto**

**2 plats/gangen: 34,50 euro      3 plats/gangen: 42,50 euro  
4 plats/gangen: 49,50 euro**

**entrées/voorgerechten 14,50 euro  
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro  
desserts/nagerechten: 10 euro**

# ENTREES/VOORGERECHTEN

**Terrine de Gibier, Confit d'Oignons**

***Wildterrine met Gekonfijte Uitjes***

allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, noten/noix

**Brochettes de Scampis et Saint Jacques, Sauce Safran aux Moules, Taboulé Menthe**

***Spies met Scampi's en Sint Jacobs Schelpen, Mosselen met Saffraan Saus en Tabouleh met Munt***

allergenen/allergènes: schaaldieren/crustacés, pinda's/cacahuètes, noten/noix, mosterd/moutarde,

sésame/sesam, sulfieten/sulfites, mollusques/weekdieren

**Carpaccio de Cerf, Girolles Poêlées, Salade d'Endives aux Noix**

***Herten Carpaccio, Gebakken Cantharellen en Witloofsalade met Noten***

allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix

**Bouillon de Gibier**

***Wildbouillon***

allergenen/allergènes: gluten, selderij/céleri, sulfieten/sulfites

**Potage Potiron, Croutons Frits, Huile Basilic**

***Pompoensoep met Croutons en Basilicumolie***

allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose

**Escargots, Beurre Ail et Persil**

***Wijngaardslakken in Knoflookboter en Peterselie***

allergenen/allergènes: gluten, mollusques/weekdieren, lactose

**Sorbet Colonel (Vodka, Sorbet Citron et Menthe)**

***Sorbet Colonel (Wodka, Citroen Sorbet IJs en Munt)***

allergenen/allergènes: sulfieten/sulfites

# PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

**Cabillaud Poêlé sur Lit d'Épinards Frais, Risotto aux Tomates, Parmesan, Bisque de Homard**  
**Gebakken Kabeljauw op een Bedje van Versie Spinazie, Risotto met Tomaten, Parmezaan en**  
**Romige Saus van Kreeft**

allergenen/allergènes: gluten, schaaldieren/crustacés, vis/poisson, lactose, sulfieten/sulfites

**Rable de Lièvre, Sauce Porto**  
**Hazenrug met Rode Port Saus**

allergenen/allergènes: gluten, lactose, sulfieten/sulfites

**Filets de Truites Saumonées, Sauce Grenobloise ou Meunière**  
**Zalmforel Filets met een Grenobloise Saus of Boter Saus**

allergenen/allergènes: gluten, vis/poissons, lactose

## **SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)**

**Côte à L'Os, Sauce Poivres ou Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons**  
**Côte à L'Os met Peper Saus, Béarnaise Saus of Champignon Saus**

allergenen/allergènes: Béarnaise: eieren/œufs, lactose, mosterd/moutarde - Champignons: lactose,  
sulfieten/sulfites - Poivres: eieren/œufs, pinda's/cacahuètes, lactose

**Filet de Biche, Sauce aux Truffes**  
**Hindefilet met Truffel Saus**

allergenen/allergènes: gluten, lactose, sulfieten/sulfites

**Steak de Boeuf, Sauce Champignons ou Béarnaise ou Poivres**  
**Steak van Rund met Champignon Saus of Béarnaise Saus of Peper Saus**

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, sulfieten/sulfites, lactose

**Civet de Marcassin Maison**  
**Huisgemaakt Stoofpotje van Wildzwijn**

allergenen/allergènes: gluten, selderij/céleri, sulfieten/sulfites

# DESSERTS/NAGERECHTEN

**Dame Blanche ou Brésilienne**

***Dame Blanche of Brésilienne***

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs lactose et noten/noix

**Panacotta Noisettes, Espuma Pistache**

***Pannacotta van Hazelnoot met Espuma van Pistache***

allergenen/allergènes: gluten, lactose, noten/noix, sulfieten/sulfites

**Mousse au Chocolat**

***Chocolademousse***

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix

**Tarte aux Pommes Maison, Glace aux Epices**

***Huisgemaakte Appelkaart met Kruiden Ijs***

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose

**Crème Brûlée Chataignes, Glace aux Noix**

***Crème Brûlée Kastanje met Noten Ijs***

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, noten/noix, sulfieten/sulfites

**Plateau de Fromage**

***Kaas Plankje***

allergenen/allergènes: gluten, lactose et noten/noix