

## Menu's 2019 2020

### Restaurant de Ledebaan

Enkel te reserveren via telefoon



053 / 46 70 00 (optie 5)

Openingsuren: van 12.00 – 12.50 uur



dinsdag 7 januari	Salade van tonijn en prinsessenboontjes *** Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree *** Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch
dinsdag 14 januari	Tomatensoep met rijst *** Runderstoofvlees op Vlaamse wijze met gebakken ovenaardappelen *** Rijst op Vlaamse wijze
dinsdag 21 januari	Broccoliroomsoep *** Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes *** Aardbeienbavarois
dinsdag 28 januari	Broccoliroomsoep *** Mosselen in lookboter *** Gebraden varkensribstuk met drie groentepuree *** Tulpenkoekjes met frambozensorbet
dinsdag 4 februari	Cocktail van grijze garnalen *** Waterzooi van kip met groentejulienne en gekookte aardappeltonnetjes *** Gebrande vanilleroom

<p>vrijdag 7 februari</p>	<p>Visroomsoep met mosseltjes, grijze garnalen en champignons ***</p> <p>Gesmolten geitenkaasje met gebakken appel en spekreepjes ***</p> <p>Gebraiseerde parelhoen met witloof en aardappelkroketjes ***</p> <p>Soezen met slagroom en Chocoladesaus</p>
<p>dinsdag 11 februari</p>	<p>Pompelmoes gevuld met salade van kip ***</p> <p>Kervelsoep ***</p> <p>Lamsgebraad met lentegroenten en gebakken zoete aardappelen ***</p> <p>Fruittaartje</p>
<p>vrijdag 14 februari</p>	<p>Aardappelsoep met groentebrunoise ***</p> <p>Rundergebraad , gebakken witloof, spruitjes met spek en aardappelkroketten ***</p> <p>Vanilleroomijs met warme chocoladesaus</p>
<p>dinsdag 18 februari</p>	<p>Erwtensoepp met broodkorstjes ***</p> <p>Haantje in rode wijnsaus met gebakken aardappeltonnetjes ***</p> <p>Dessert van de dag</p>
<p>dinsdag 3 maart</p>	<p>Wortelsoep met rijstgarnituur ***</p> <p>Gebakken varkenslapje met milanaisesaus en spaghetti in boter ***</p> <p>Sabayon</p>
<p>vrijdag 6 maart</p>	<p>Aardappelsoepje met groentenjulienne ***</p> <p>Spaghetti Bolognaise ***</p> <p>Crème renversée</p>

<p>dinsdag 10 maart</p>	<p>Gevulde komkommerkuipjes met zalm *** Knolseldersoep *** Rundertartaar met groentesalade en frieten *** Vanillepudding</p>
<p>vrijdag 13 maart</p>	<p>Waterkerssoep *** Waterzooi van kip met groente- julienne en aardappeltonnetjes *** Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en kattentongen</p>
<p>dinsdag 17 maart</p>	<p>Preisoep *** Gerolde omelet met groene kruiden *** Gebakken rogvleugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes *** Appel in de oven</p>
<p>vrijdag 20 maart</p>	<p>Tomatensoep met paprikajulienne en rijst *** Bladerdeeg pastetje met kip en champignons in roomsaus Luciferaardappelen *** Flensjes Mikado</p>
<p>dinsdag 24 maart</p>	<p>Tomaat gevuld met tonijnsalade *** Runderbouillonsoep met groenten en spekreepjes *** Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes *** Peertje in rode portosaus</p>
<p>vrijdag 27 maart</p>	<p>Kippenbouillonsoep met groentejulienne *** Gepocheerde kip met kerriesaus en pilavrijst *** Italiaans kwarkdessert, geparfumeerd met Amaretto</p>

dinsdag 31 maart	<p>Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes ***</p> <p>Gepocheerde tongscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen ***</p> <p>Flensjes met confituur</p>
dinsdag 21 april	<p>Uiensoep ***</p> <p>Gebakken gehaktsteak met ratatouille en peterselieaardappelen ***</p> <p>Chocolademousse</p>
vrijdag 24 april	<p>Competentieproeven 3<sup>de</sup> graad Restaurant niet open</p>
dinsdag 28 april	<p>Tomatensoep met rijst ***</p> <p>Runderstoofvlees op Vlaamse wijze met gebakken ovenaardappelen ***</p> <p>Rijst op Vlaamse wijze</p>
dinsdag 5 mei	<p>Kervelsoep ***</p> <p>Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen ***</p> <p>Gegratineerd (exotisch) fruit</p>
dinsdag 12 mei	<p>Gevogelteroomsoep ***</p> <p>Gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham ***</p> <p>Omgekeerde appeltaart</p>
vrijdag 15 mei	<p>Kervelsoep ***</p> <p>Gefrituurd flensje met kaas en tomatensaus ***</p> <p>Gebakken lendenbiefstuk met rodewijnsaus, gevulde tomaatjes met courgette en gefrituurde aardappelbalkjes ***</p> <p>Sabayon geparfumeerd met Grand- Marnier</p>

<p>dinsdag 19 mei</p>	<p>Komkommerroomsoep *** Canapé met gebakken champignons *** Rundergoulash met pilavrijst *** Soezen</p>
<p>dinsdag 26 mei</p>	<p>Parmaham met cavaillonmeloen *** Bladerdeegpasteitje met kip en champignons in roomsaus *** Cake</p>
<p>vrijdag 29 mei</p>	<p>Kervelsoep *** Gefrituurd flensje met kaas en tomatensaus *** Gebakken lendenbiefstuk met rode wijnsaus, gevulde tomaatjes met courgette en gefrituurde aardappelbalkjes *** Sabayon geparfumeerd met Grand- Marnier</p>
<p>dinsdag 2 juni</p>	<p>Wittebonensoep met groentejulienne *** Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus *** Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes *** Marmercake</p>
<p>vrijdag 5 juni</p>	<p>Pompoenroomsoep *** Gebakken varkensworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen *** Boerenflensjes</p>
<p>dinsdag 9 juni</p>	<p>Mouse van gerookte zalm met mierikswortel *** Minestrone *** Geroosterde lende biefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen *** Roomijs met banaan</p>

<p>vrijdag 12 juni</p>	<p>Blinis met gerookte zalm en groene- kruidenkaas *** Bloemkoolsoep *** Waterzooi van kip met groentejulienne en gekookte aardappeltonnetjes *** Citroenmousse</p>
<p>dinsdag 16 juni</p>	<p>Salade van tonijn en prinsessenboontjes *** Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree *** Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch</p>

**Menu's kunnen steeds wijzigen in functie van het seizoen of de geleverde grondstoffen.**

### **Heeft u een allergie? Meld het ons!**

Onze keuken gaat zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie, maar helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Uiteraard zullen wij er alles aan doen om een passende oplossing te bieden.

### **Prijzen**

Menu 3 gangen € 10.00

Menu 4 gangen € 14.00

Frisdranken / koffie € 1.00

Witte- of Rode wijn € 3.00

