

Menu's 2020 2021

Restaurant Terlinden

Reserveren via telefoon of PC



053 / 46 70 99 (van woensdag tot vrijdag vanaf 9.00u)



www.technigo.be ► praktische info ► Reserveren Terlinden

Datum	Menu
<p>dinsdag 29 september 2020</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p style="text-align: center;">Keteltje Henry IV ****</p> <p style="text-align: center;">Kreeft Thermidor ****</p> <p style="text-align: center;">Lendebiefstuk van Charolais - verse boter - frisse kruiden ****</p> <p style="text-align: center;">Meli melo van fruit - sabayon</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p style="text-align: center;">Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

woensdag 30
september 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Keteltje Henry IV

Kreeft Thermidor

Lendebiefstuk van Charolais - verse boter - frisse
kruiden

Meli melo van fruit - sabayon

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Donderdag 1
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Keteltje Henry IV

Kreeft Thermidor

Lendebiefstuk van Charolais - verse boter - frisse
kruiden

Meli melo van fruit - sabayon

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 2
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Keteltje Henry IV

Kreeft Thermidor

Lendebiefstuk van Charolais - verse boter - frisse
kruiden

Meli melo van fruit - sabayon

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Dinsdag 6
oktober 2020

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Knolseldersoep

Rundertartaar met groentesalade en frieten

poire belle Hélène

woensdag 7 oktober
2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella –
gepofte aubergine

Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling –
arbequina

Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen –
stamppot – mosterdvinaigrette

Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 8
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella –
gepofte aubergine

Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling –
arbequina

Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen –
stamppot – mosterdvinaigrette

Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>vrijdag 9 oktober 2020</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina ****</p> <p>Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stamppot – mosterdvinaigrette ****</p> <p>Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>dinsdag 13 oktober 2020</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>broccoliroom met ger paling ****</p> <p>scampi in currysous ****</p> <p>kalfsmedaillon archiduc ****</p> <p>Suzetteflensjes</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

woensdag 14
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

broccoliroom met ger paling

scampi in currysaus

kalfsmedaillon archiduc

Suzetteflensjes

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 15
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

broccoliroom met ger paling

scampi in currysaus

kalfsmedaillon archiduc

Suzetteflensjes

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>dinsdag 20 oktober 2020</p>	<p>Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht - nagerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Gerolde omelet met groene kruiden ****</p> <p>Gebakken rogvleugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes ****</p> <p>Panna cotta met rode vruchten</p>
<p>woensdag 21 oktober 2020</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum – croutons ****</p> <p>Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au feu van wintergroenten ****</p> <p>Gratin van vers fruit</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

donderdag 22
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse
kampernoelies

Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum –
croutons

Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au
feu van wintergroenten

Gratin van vers fruit

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Vrijdag 23 oktober
2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse
kampernoelies

Gegrilde zeetongreepjes – tomaat – basilicum –
croutons

Hazenrug Harlekijn – reinette - veenbessen – pot au
feu van wintergroenten

Gratin van vers fruit

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Dinsdag 27 oktober
2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Zeetong – gekonfijte tomaat – linzen uit Puy

Bisque van grijze garnaal – ravioli met ricotta

Onglet – sjalotten – hofmeesterboter – salade van
waterkers

Enkele Belgische kazen – gedroogde vruchten –
vijgenbrood

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Woensdag 28
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Zeetong – gekonfijte tomaat – linzen uit Puy

Bisque van grijze garnaal – ravioli met ricotta

Onglet – sjalotten – hofmeesterboter – salade van
waterkers

Enkele Belgische kazen – gedroogde vruchten –
vijgenbrood

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Donderdag 29
oktober 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Zeetong – gekonfijte tomaat – linzen uit Puy

Bisque van grijze garnaal – ravioli met ricotta

Onglet – sjalotten – hofmeesterboter – salade van
waterkers

Enkele Belgische kazen – gedroogde vruchten –
vijgenbrood

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 10
november 2020

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Tomaat gevuld met tonijnsalade Kalfsblanket

met zilveruitjes, champignons en gekookte
aardappeltonnetjes

Peertje in rode portosaus

donderdag 12
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des
overvloeds

Romige mosselsoep met zuring

Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten

Pannenkoek met appelen

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 13
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des
overvloeds

Romige mosselsoep met zuring

Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten

Pannenkoek met appelen

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 17
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus
van groene kruiden – grijze garnalen

Flan van citroengras – tijgergarnalen

Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 18
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus
van groene kruiden – grijze garnalen

Flan van citroengras – tijgergarnalen

Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 24
november 2020

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Uiensoep

Gebakken gehaktsteak met
ratatouille en
peterselieaardappelen

Chocolademousse

woensdag 25
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus
van groene kruiden – grijze garnalen

Flan van citroengras – tijgergarnalen

Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 26
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus
van groene kruiden – grijze garnalen

Flan van citroengras – tijgergarnalen

Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 27
november 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus
van groene kruiden – grijze garnalen

Flan van citroengras – tijgergarnalen

Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Dinsdag 1
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gerookte paling – rode biet – zure room

Dorade royal – eekhoortjesbrood – jonge prei –
parmaham – sjalottensaus – parmezaan

Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren –
specerijenjus

Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka
en gekarameliseerde appel

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 2
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gerookte paling – rode biet – zure room

Dorade royal – eekhoortjesbrood – jonge prei –
parmaham – sjalottensaus – parmezaan

Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren –
specerijenjus

Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka
en gekarameliseerde appel

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 3
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gerookte paling – rode biet – zure room

Dorade royal – eekhoortjesbrood – jonge prei –
parmaham – sjalottensaus – parmezaan

Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren –
specerijenjus

Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka
en gekarameliseerde appel

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 4 december
2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Gerookte paling – rode biet – zure room

Dorade royal – eekhoortjesbrood – jonge prei –
parmaham – sjalottensaus – parmezaan

Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren –
specerijenjus

Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka
en gekarameliseerde appel

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 9
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure
botersaus

Soep van het moment

Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel

Irisch coffee glacé

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 10
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure
botersaus

Soep van het moment

Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel

Irisch coffee glacé

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 11
december 2020

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure
botersaus

Soep van het moment

Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel

Irisch coffee glacé

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 5
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Cappuccino van bloemkool – kervelolie

Flan van gerookte zalm

Kreeft – gekonfijte tomaat – penne – armoricain

Fazant – witloof – puree van spruiten en spek –
fondantaardappel

Kaasschotel

Crème brûlée van bourbonvanille

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 6
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Cappuccino van bloemkool – kervelolie

Flan van gerookte zalm

Kreeft – gekonfijte tomaat – penne – armoricain

Fazant – witloof – puree van spruiten en spek –
fondantaardappel

Kaasschotel

Crème brûlée van bourbonvanille

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 12
januari 2021

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Komkommerroomsoep

Rundergoulash met pilavrijst

Soezen

woensdag 13
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Crème Agnès-Sorel

Gefruite zeetongreepjes met tomatensaus

Hazenrug harlekijn

Sabayon met bosvruchten en vanilleroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 19
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Aardperen – truffel – kastanje – mimolette

Ricotta-gnocchi met Gorgonzola

Zeebaars – Hollandse saus – dragon – verse pasta –
venkelgratin

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>woensdag 20 januari 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Aardperen – truffel – kastanje – mimolette ****</p> <p>Ricotta-gnocchi met Gorgonzola ****</p> <p>Zeebaars – Hollandse saus – dragon – verse pasta – venkelgratin ****</p> <p>Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>donderdag 21 januari 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Aardperen – truffel – kastanje – mimolette ****</p> <p>Ricotta-gnocchi met Gorgonzola ****</p> <p>Zeebaars – Hollandse saus – dragon – verse pasta – venkelgratin ****</p> <p>Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

vrijdag 22
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Aardperen – truffel – kastanje – mimolette

Ricotta-gnocchi met Gorgonzola

Zeebaars – Hollandse saus – dragon – verse pasta –
venkelgratin

Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de
Camargue

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 26
januari 2021

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus

Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en
gekookte aardappeltonnetjes

Marmercake

donderdag 28
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met
mimosa en hoeveëi

Velouté van broccoli – flan van gerookte paling

Eendenfilet op Tiroolse wijze, tomaat, spinazie,
pommes pont neuf en salade van tuinkers

Roomijsomelet - chocolademousse

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 29
januari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met
mimosa en hoeveëi

Velouté van broccoli – flan van gerookte paling

Eendenfilet op Tiroolse wijze, tomaat, spinazie,
pommes pont neuf en salade van tuinkers

Roomijsomelet - chocolademousse

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>dinsdag 2 februari 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaltjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – châteauardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van cocos</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>donderdag 4 februari 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaltjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – châteauardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van cocos</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

<p>vrijdag 5 februari 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaltjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – châteauardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van cocos</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>dinsdag 9 februari 2021</p>	<p>Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht - nagerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Minestrone ****</p> <p>Geroosterde lendebeefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen ****</p> <p>Roomijs met banaan</p>

woensdag 10
februari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Noorse schotel – vodka – citroen

Muligatawny – crème van butternut
Gamba – aspergescheutjes

Gegrild ribstuk – béarnaisesaus – salade van waterkers
– mosterdsla – basilicumjus

Crème beau rivage – krokant van suiker

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 11
februari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Noorse schotel – vodka – citroen

Muligatawny – crème van butternut
Gamba – aspergescheutjes

Gegrild ribstuk – béarnaisesaus – salade van waterkers
– mosterdsla – basilicumjus

Crème beau rivage – krokant van suiker

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 23
februari 2010

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Pijlinktvis – fregola – citroen – basilicum

Crème van butternutpompoe

Kalfsschenkel – kalfszwezerik – witloof – Madeira

Ananas – rijstpap – kokos

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 24
februari 20221

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Pijlinktvis – fregola – citroen – basilicum

Crème van butternutpompoe

Kalfsschenkel – kalfszwezerik – witloof – Madeira

Ananas – rijstpap – kokos

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 25
februari 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Pijlinktvis – fregola – citroen – basilicum

Crème van butternutpompoe

Kalfsschenkel – kalfszwezerik – witloof – Madeira

Ananas – rijstpap – kokos

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Vrijdag 26 februari
2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Pijlinktvis – fregola – citroen – basilicum

Crème van butternutpompoe

Kalfsschenkel – kalfszwezerik – witloof – Madeira

Ananas – rijstpap – kokos

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>dinsdag 2 maart 2021</p>	<p>Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht - nagerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Quiche met kaas en spekreepjes ****</p> <p>Gegratineerde kabeljauwsuprême met sjalot, groene kruiden en hertoginnenaardappelen ****</p> <p>Fruittaartje met banketbakkersroom</p>
<p>woensdag 3 maart 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Garnalencocktail ****</p> <p>Veloutésoep van broccoli ****</p> <p>Eendenborst op Tiroolse wijze ****</p> <p>Fruitsalade</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

donderdag 4
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Garnalencocktail

Veloutésoep van broccoli

Eendenborst op Tirolse wijze

Fruitsalade

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Vrijdag 5
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Garnalencocktail

Veloutésoep van broccoli

Eendenborst op Tirolse wijze

Fruitsalade

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>dinsdag 9 maart 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Salade van tonijn – groene boontjes –geconfijte tomaat – ansjovis uit Collioure – basilic ****</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Filet-pur – ganzelever – huis gemaakte pasta ****</p> <p>Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel – botervanilleroomsaus</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>woensdag 10 maart 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Salade van tonijn – groene boontjes –geconfijte tomaat – ansjovis uit Collioure – basilic ****</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Filet-pur – ganzelever – huis gemaakte pasta ****</p> <p>Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel – botervanilleroomsaus</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

donderdag 11
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Salade van tonijn – groene boontjes –geconfijte tomaat
– ansjovis uit Collioure – basilic

Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse
kampernoelies

Filet-pur – ganzelever – huis gemaakte pasta

Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel –
botervanilleroomsaus

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 16
maart 2010

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Kervelsoep

Gebakken lendenbiefstuk met rodewijnsaus, gevulde
tomaatjes met courgette en gefrituurde
aardappelbalkjes

Sabayon gearfumeerd met Grand- Marnier

woensdag 17
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie –
advocadocrème

Minigroenten met gierst

Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade
aubergines

Gebakken aardbeien – pistacheroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 18
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie –
advocadocrème

Minigroenten met gierst

Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade
aubergines

Gebakken aardbeien – pistacheroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 19
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie –
advocadocrème

Minigroenten met gierst

Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade
aubergines

Gebakken aardbeien – pistacheroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 23
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bisque van garnalen

Lauw/warm slaatje met zwezerik en kwartel

Kabeljauwhaasje "Dugléré"

Suzette flensjes

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

Donderdag 25
maart 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bisque van garnalen

Lauw/warm slaatje met zwezerik en kwartel

Kabeljauwhaasje "Dugléré"

Suzette flensjes

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 27
april 2021

**Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht -
nagerecht (glas witte of rode wijn - water en
koffie inbegrepen)**

Visroomsoep met mosseltjes, grijze garnalen en
champignons

Gebraiseerde parelhoen met witloof en
aardappelkroketjes

Soezen met slagroom en
chocoladesaus

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>woensdag 12 mei 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Pizza aubergine – zalm – mozzarella - kruiden ****</p> <p>Cappuccino van butternut – parfum van hazelnoot ****</p> <p>Geroosterd lenderibstuk met béarnaise of choronsaus ****</p> <p>Gebrande cassonaderoom</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>dinsdag 18 mei 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van aardbeien – frambozen – rabarber – vanilleroom – champagnesabayon</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

<p>woensdag 19 mei 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van aardbeien – frambozen – rabarber – vanilleroom – champagnesabayon</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>Donderdag 20 mei 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van aardbeien – frambozen – rabarber – vanilleroom – champagnesabayon</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

<p>Vrijdag 21 mei 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Steak van rode tonijn – salade Niçoise ****</p> <p>Crème Agnès Sorel ****</p> <p>Gebraden piepkuiken – Provençaalse kruiden – béarnaise ****</p> <p>Salade van aardbeien – frambozen – rabarber – vanilleroom – champagnesabayon</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>
<p>dinsdag 25 mei 2021</p>	<p>Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht - nagerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Tomatensoep met balletjes ****</p> <p>Steak met peperroomsaus Gemengde sla Luciferaardappelen ****</p> <p>Fruitsla</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

woensdag 26
mei 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekelde groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 27
mei 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekelde groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

dinsdag 1
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekeld groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

woensdag 2
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekeld groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

donderdag 3
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekeld groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 4
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Witte asperges – langoustines – citroen

Aspergevelouté

Côte à l'os – gepekeld groenten

Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

<p>dinsdag 8 juni 2021</p>	<p>Lunch aan € 25.00 soep - hoofdgerecht - nagerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Kervelsoep ****</p> <p>Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen ****</p> <p>Gegratineerd (exotisch) fruit</p>
<p>woensdag 9 juni 2021</p>	<p>Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en rode wijn - waters en koffie inbegrepen)</p> <p>Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, cappelini, basilicum ****</p> <p>Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus ****</p> <p>Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes ****</p> <p>Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs</p> <p>Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht (glas witte of rode wijn - water en koffie inbegrepen)</p> <p>Lunch volgens marktaanbod</p> <p>Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u noteren bij opmerkingen</p>

donderdag 10
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis,
cappelini, basilicum

Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus

Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met
courgettes

Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen

vrijdag 11
juni 2021

**Gastronomische lunch aan € 35.00 exclusief
dranken - € 45.00 all-in (aperitief - witte- en
rode wijn - waters en koffie inbegrepen)**

Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis,
cappelini, basilicum

Gepocheerd ei met asperges, Hollandse saus

Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met
courgettes

Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs

**Snelle lunch aan € 20.00 soep - hoofdgerecht
(glas witte of rode wijn - water en koffie
inbegrepen)**

Lunch volgens marktaanbod

Gelieve bij de reservatie mede te delen of u kiest voor
de gastronomische lunch of de snelle lunch. Dit kan u
noteren bij opmerkingen



Member of AEHT Belgium

Reserveren kan via onze website: www.technigo.be

“TechniGO!” houdt rekening met uw voedselallergie en/of intolerantie!

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.

De menu's en de samenstelling van de gerechten kan steeds wijzigen.

Er kunnen steeds supplementen aangerekend worden.



GLUTEN



SELDERIJ



LUPINE



SESAMZAAD



MELK



SOJA



NOTEN



VIS



EI



ZWAVELDIOXIDE



PINDA'S



MOSTERD



SCHAALDIEREN



WEEKDIEREN