

Menu's 2020 2021

Restaurant de Ledebaan

Enkel te reserveren via telefoon



053 / 46 70 00 (optie 5)

Openingsuren: van 12.00 – 12.50 uur



Dinsdag 29 september	Aardappelsoepje met groente- julienne Spaghetti Bolognaise Crème renversée
Vrijdag 2 oktober	Aardappelsoepje met groente- julienne Spaghetti Bolognaise Crème renversée
Dinsdag 6 oktober	preisoep Gebraden kip met graanmosterdsaus Gerissoleerde aardappel met rozemarijn Saladbar Crêpes Normande
Vrijdag 9 oktober	Knolseldersoep Rundstartaar met groentesalade en frieten poire belle Hélène
Dinsdag 13 oktober	Waterkerssoep Waterzooi van kip met groente- julienne en aardappeltonnetjes Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en kattentongen
Dinsdag 20 oktober	Juliennesoep. Gepocheerde kabeljauw met witte wijnsaus en spinazie Aardappelpuree Sabayon
Vrijdag 23 oktober	Gerolde omelet met groene kruiden Gebakken rogvleugel in bruisende botersaus, peterselie en gekookte aardappeltonnetjes Panna cotta met rode vruchten
Dinsdag 27 oktober	Tomatensoep met paprikajulienne en rijst Bladerdeeg pastetje met kip en champignons in roomsaus Luciferaardappelen Flensjes Mikado

Dinsdag 10 november	Broccoli velouté Tartaar van rundvlees met gemengde sla en frietjes. Duo van Vlaamse rijst en Aalsterse koffie
Vrijdag 13 november	Tomaat gevuld met tonijnsalade Kalfsblanket met zilveruitjes, champignons en gekookte aardappeltonnetjes Peertje in rode portosaus
Dinsdag 17 november	Kippenbouillonsoep met groentejulienne Gepocheerde kip met kerriesausje en pilavrijst Italiaans kwarkdessert, gearfumeerd met Amaretto
Vrijdag 20 november	Wortelgarburesoep met gegratineerde toastjes Gepocheerde tongsscharrolletjes met witte wijnsaus en hertoginnenaardappelen Flensjes met confituur
Dinsdag 24 november	Gerookte zalm Saint-Germainsoep Varkensgebraad met groentenkrans Pommes dauphines Champignonsaus Jubileumkersen
Vrijdag 27 november	Uiensoep Gebakken gehaktsteak met ratatouille en peterselieaardappelen Chocolademousse
Dinsdag 1 december	Erwtenroomsoep met broodkorstjes Kalkoengebraad met sinaasappelsaus en kroketjes Vanilleroomijs met warme krieken
Vrijdag 4 december	Minestrone Varkenshaasje met champignonvulsel in deegkorst, bieslookroomsaus en nieuwe aardappelen in boter Tulpenkoekjes met vanilleroomijs, peren en warme chocolade
Dinsdag 8 december	Kervelsoep Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen Gegratineerd (exotisch) fruit

dinsdag 5 januari	Minestrone Varkenshaasje met champignonvulsel in deegkorst, bieslookroomsaus en nieuwe aardappelen in boter Tulpenkoekjes met vanilleroomijs, peren en warme chocolade
Vrijdag 8 januari	Gevogelteroomsoep Gegratineerde macaroni met mornaysaus en gekookte ham Omgekeerde appeltaart
dinsdag 12 januari	champignonvelouté. Gegrilde zalm met hofmeesterboter Pasta Broccoli en kerstomaat Ijsparfait Grand-marnier
Vrijdag 15 januari	Komkommerroomsoep Rundsgoulash met pilavrijst Soezen
dinsdag 19 januari	Parmaham met cavaillon Kip op Indische wijze met rijst Cake
Vrijdag 22 januari	Gekookt eitje met prei en champignons in roomsaus Gebakken zalmsuprême met zurkelroomsaus en gekookte aardappeltonnetjes Marmercake
Dinsdag 26 januari	Portugese roomsoep. Gegrild ribstuk met béarnaisesaus en luciferaardappeltjes Rauwkost Appeltaart / vanille-ijs/ vanillesaus.
dinsdag 2 februari	Pompoenroomsoep Gebakken varkensworst met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen Boerenflensjes
vrijdag 5 februari	Minestrone Geroosterde lendebeefstuk met béarnaisesaus en luciferaardappelen Roomijs met banaan
dinsdag 9 februari	Roomsoep Agnès-Sorel Zeetong "Belle Meunière" Peterselieaardappelen Duo van bavarois

dinsdag 23 februari	Bloemkoolsoep Konijnenbout op Vlaamse wijze met gekookte aardappelen Citroentaart met meringue
dinsdag 26 februari	Salade van tonijn en prinsessenboontjes Kalfsbrood met krieken en aardappelpuree Roomijsbeker met vruchtensalade en een vleugje kirsch
Dinsdag 2 maart	Visschelp "Mornay" Gegrild varkenshaasje Pommes château Ratatouilles Chocolademousse
vrijdag 5 maart	Quiche met kaas en spekreepjes Gegratineerde kabeljauwsuprême met sjalot, groene kruiden en hertoginnenaardappelen Fruittaartje met banketbakkersroom
dinsdag 9 maart	Tomatensoep met rijst Rundsstoofvlees op Vlaamse wijze met gebakken ovenaardappelen Rijst op Vlaamse wijze
dinsdag 16 maart	Waterkersroomsoep Lasagne van vis Suzette flensjes
vrijdag 19 maart	Kervelsoep Gebakken lendenbiefstuk met rode wijnsaus, gevulde tomaatjes met courgette en gefrituurde aardappelbalkjes Sabayon geparfumeerd met Grand- Marnier
dinsdag 23 maart	Broccoliroomsoep Gefruite scampi met gribichesaus en frietjes Aardbeienbavarois
vrijdag 26 maart	Broccoliroomsoep Gebraden varkensribstuk met drie groentepurees Tulpenkoekjes met frambozensorbet
dinsdag 20 april	Cocktail van grijze garnalen Paella Gebrande vanilleroom
dinsdag 27 april	Slaatje geitenkaas met honing Op vel gebakken zalm en scampi's krieltjes Soezen met banketbakkersroom en chocolade

Vrijdag 30 april	Visroomsoep met mosseltjes, grijze garnalen en champignons Gebraiseerde parelhoen met witloof en aardappelkroketjes Soezen met slagroom en chocoladesaus
dinsdag 4 mei	Pompelmoes gevuld met salade van kip Lamsgebraad met lentegroenten en gebakken zoete aardappelen Moeulleux van chocolade
dinsdag 11 mei	Wortelroomsoep Kalfsrib op grootmoeders wijze Gevulde tomaat en bloemkool, groene boontjes en worteltjes Kroketten Koude sabayon met verse vruchten
dinsdag 18 mei	Aardappelsoep met groenten-brunoise Rundsgebraad , gebakken witloof, spruitjes met spek en aardappelkroketten Vanilleroomijs met warme chocoladesaus
Vrijdag 21 mei	Erwtensoepp met broodkorstjes Haantje in rode wijnsaus met gebakken aardappeltonnetjes crêpe Suzette
dinsdag 25 mei	Scampi 'diabolique' Gebakken rogvleugel Heldere boter met kappertjes Aardappeltonnetjes Aardbeien 'Romanoff'
dinsdag 1 juni	Tomatensoep met balletjes Steak met peperroomsaus Gemengde sla Luciferaardappelen Fruitsla
Vrijdag 4 Juni	Knolseldersoepp Rundertartaar met groentesalade en frieten poire belle Hélène
vrijdag 11 juni	Kervelsoep Gegratineerde hamrolletjes met witloof en hertoginnenaardappelen Gegratineerd (exotisch) fruit

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.

Prijzen voor gasten

Menu 3 gangen € 12.00

Menu 3 gangen all-in € 15.00

Frisdranken / koffie € 1.50

Witte- of Rode wijn € 3.00

