



WEEKMENU

Maandag

ERWTENSOEP
KALFSLAPJE MILANESE
TAGLIATELLI
DRIEKONINGENTAART

06.01.25

Lundi

POTAGE ST-GERMAIN
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE
TAGLIATELLES
GALETTE DES ROIS

Dinsdag

PAPRIKASOEP
BLINDE VINK MET SCHORSENEREN
BECHAMELSAUS
GEKOOKTE AARDAPPELEN
BANAAN ADVOCAAT

07.01.25

Mardi

POTAGE CARMEN
OISEAU SANS TETE – SALSIFIS
SAUCE BECHAMEL
POMMES DE TERRE NATURE
BANANE A L'AVOCAT

Woensdag

COURGETTENSOEP
OP VEL GEBAKKEN ZEEBAARS
TOMAAT IN DE OVEN
GROENTENRIJST
BRUSSELSE WAFEL

08.01.25

Mercredi

POTAGE DE COURGETTES
FILET DE BAR CUIT SUR PEAU
TOMATE AU FOUR
RIZ AUX LEGUMES
GAUFRE DE BRUXELLES

Donderdag

WITLOOFSOEP
KIPPENBIL MET SLA EN TOMAAT
GEBAKKEN AARDAPPELEN
CATALAANSE CREME

09.01.25

Jeudi

POTAGE DE CHICONS
CUISSSE DE POULET – SALADE ET TOMATES
POMMES DE TERRE RISSOLEES
CREME CATALANE

Vrijdag

JULIENNESOEP
ROGGEVLEUGEL MET KAPPERTJES
BOTERSAUS
PETERSELIE-AARDAPPELEN
IJS

10.01.25

Vendredi

POTAGE JULIENNE
AILE DE RAIE AU BEURRE NOIR
CAPRES
POMMES DE TERRE PERSILLEES
GLACE

Zaterdag

TOMATENROOMSOEP
KONIJN MET PRUIMEN
GEKOOKTE AARDAPPELEN
KLASSIEKE TIRAMISU

11.01.25

Samedi

CREME DE TOMATES
LAPIN AUX PRUNES
POMMES DE TERRE NATURE
TIRAMISU CLASSIQUE

Zondag

TERRINE VAN HET SEIZOEN
VARKENSHAASJE MET VLEESJUS
GEGLACEERDE WORTELTJES
DENAPPELTJES
GEBAK

12.01.25

Dimanche

TERRINE DE SAISON
FILET DE PORC – JUS DE VIANDE
CAROTTES GLACEES
POMMES PIN
PATISSERIE

In geval van allergieën, meld ze ons.



Woensdag
10 januari
15.00u

Scrabble en Rummikub
In het restaurant

Donderdag
11 januari
11.30u

Aperitiefmoment
Amuse-bouche aangeboden
door de chefs

Donderdag
11 januari
16.00u

Nieuwjaarsreceptie
In het restaurant

Vrijdag
12 januari
14.30u

Bridge en wiezen
In het restaurant