

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Walkingdinner

Soepen

- Pompoensoep met gembercrème
- Bisque van grijze garnalen (+€2)
- Witloofroomsoep/gekonfijte eendebout
- Aspergesoepje met champignonroom en grijze garnalen (seizoen)

Koude gerechten

- Céviche van kabeljauw met limoen, soja en chuka wakame
- Zalm 'grav lax' met mosterd/dille en shiso
- Gemarineerde Sint-Jakobsnoot met fijne kruiden
- Oester natuur (+€2)
- Tagliata/truffelolie/rucola/Parmesan
- Haloumi/granaatappel/watermeloen/waterkers/vinaigrette van graanmosterd en honing
- Carpaccio van Wagyu rund met rucola en Peccorino (+ € 7)

Warme gerechten met vis

- Kabeljauwsuprême met grijze garnalen, mousseline met zure room en fijne kruiden, nantuasaus
- Noedels op oosterse wijze met spiesje van scampi
- rogfilet/zachte paprika/botersaus met kappertjes
- Gestoomde pladijsfilet met waterkers en gekonfijte tomaat
- Zeeduiwel met asperges, gekonfijte tomaat en tuinbonen (+€2)
- Pladijsfilet met mousseline van fijne kruiden en paprikacoulis
- Tongfilet op Oosterse wijze/paddestoelen (+€2)
- Nage van mosselen met grietbot en fijne kruiden (+€2)

Warme gerechten met vlees

- Gebraiseerde kalfszwezerik met lentegroentjes (+€2)
- Hoevekip/koriander/compote van tomaat/zure room
- Gegrilde varkensspiering met tuinbonen en rode ui, jus met Tierenteynmosterd
- Kalfsfilet gevuld met duxelle van champignons en spinazie, wafelaardappeltjes
- Mechelse koekoek met zomerse groentjes, 'Cornetsaus' gemonteerd met hoeveboter
- Rib eye met choronsaus en pomme pont-neuf (+€2)

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Kaasgerechten

- Loempia van witte selder en Fourme d'Ambert met siroop van porto
- Krokette geitenkaas/rode biet/kruidentensalade
- Gorgonzolakrokette met noten/seldersalade

Dessertjes

- Panna cotta/wortel/Pecan/sinaas/mango
- Chocolade/caramel/citrus/crumble
- Gratin van aardbei en roze pomelmoes met sabayon van amaretto en vanilleijs
- Aardbei/komkommer/gemblersiroop/kokosijs

Standaard:

5 bordjes te kiezen voor een walkingdinner van 2.5u - €39 pp (incl btw)

(€7,8 per bordje/supplement voor sommige gerechten)

Vanaf 20 personen

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Koude voorgerechten

Tagliata van rund met Pecorino, truffelolie, kapperappeltjes

€ 12

Buideltje van gerookte zalm met kaviaar van aubergines, tomaat en groene kruidensaus

€ 14

Gegrilde Sint-Jakobsnootjes met groene puntasperges, mousse van erwt en munt

€ 18

Gemarineerde zalm 'gravlax' met peterseliecrème, limoen en fijne kruiden

€ 14

Warme voorgerechten

Gebakken zeebaarsfilet met citroen/paprikaratatouille

€ 15

Op vel gebakken kabeljauwsuprème met grijze garnalen, mousseline met zure room en tuinkruiden, nantuasaus

€ 16

Gebakken tongfilets met paddenstoelen/soja/kroepoek en limoen

€ 18

Zeeuivel met asperges, gekonfijte tomaat en tuinbonen

€ 18

Grietbot met venkel en zeekraal

€ 18

Tom Kha met zeebaars

€ 15

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Hoofdgerechten met vis

Op vel gebakken kabeljauw, mousseline met fijne kruiden en kalfsjus met grijze garnalen (surf&turf)

€ 22

Bouillabaise met Rouille/looktoast

€ 24

Roggeveugel met langoustine en gewokte groentjes, zoetzure emulsie

€ 22

Hoofdgerechten met vlees

Kalfsfilet gevuld met spinazie en duxelle van champignons, mousselinesaus met dragon

€ 24

'Black Angus' rib eye met seizoensgroenten en choronsaus

€ 24

Mechelse koekoek met primeurgroentjes, 'Cornetsaus' gemonteerd met hoeveboter en 'anna' aardappelen

€ 20

Lamsfilet met provençaalse gratin, rozemarijnsaus en aardappel 'dauphinois'

€ 26

Varkenshaasje 'archiduc' met groentenkrans

€ 18

Chateaubriand met seizoensgroenten en bordelaisesaus, verse aardappelkroketjes

€ 24

FOODGEZIND

- Stijn Van Lier -

Desserten

Dessertbord chocolade/rood fruit/caramel/vanilleijs/crumble
€10

Dessertbord cuberdons/yoghurt/framboos/atsina cress/neuzekesijs
€ 10

Salade van mango en sinaasappel met pepermint en mangosorbet
€ 10

Gratin van aardbei en roze pompelmoes, sabayon van amaretto en huisbereid vanilleijs
(van april tot september)
€ 10

Chocolademoelleux met crumble van hazelnoot en vanilleijs
€ 8

Tarte tatin met ijs
€ 6

Dessertenbuffet
€ 12