



## OKTOBER - NOVEMBER

1. 49 € (zonder soep 41 €)  
Flan van Witloof met Kaas en Hesp  
Consommé met Bospaddestoelen  
Grietfilet met Duvelsaus  
Chocolademousse met Kersen
2. 49 € (zonder soep 42 €)  
Timbaaltje van Krab en Knolselder  
Velouté van Aardpeer met Gerookte Lokeend  
Kalfsfilet op Jagerswijze  
Roomijs van Campari-Orange
3. 54 € (zonder soep 47 €)  
Millefeuille van Kalfszwezerik en Boschchampignons  
Witloofsoep met Zeeuwse Mosseltjes  
Gevulde Kwarteltjes met Cidersaus  
Ijsoufflé van Liefmans-Kriekenbier
4. 44 € (zonder soep 35 €)  
Tarte Tatin van Witloof en Kempische Geitenkaas  
Bisque van Grijs Garnaaltjes  
Varkenshaasje met Appeltjes en Calvados  
Panna-Cotta met Ambereskoffie en Kaneel
5. 45 € (zonder soep 40 €)  
Home-made Gravlax met Komkommersorbet  
Pompoensoep met Gember en Appelsien  
Parelhoenfilet gevuld met Eekhoortjesbrood en Kastanjes Tarte  
Tatin van Appel met Westmalle-roomijs
6. 48 € (zonder soep 42 €)  
Salade uit Périgord  
Waterkersvelouté  
Kabeljauwhaasje met Tapenadesaus en Mousseline van Pastinaak  
Oosterse Appelsientjes met Neuzekes-roomijs