

Horizon

Soepen & voorgerechten - soupes & entrées

Garnalenbisque

Bisque de crevettes

Noordzee vissoep

Soupe de poisson

Carpaccio van rund (gemarineerde Chianina)

Carpaccio de boeuf "Rubia Galega" Dry Aged marine

Vis - Poissons

Soletjes | groentestoofpotje | puree

Solettes | ragout de légumes | purée aux herbes

Kabeljauwhaasje of Schotse zalm | geplette aardappel | prei | gepocheerd ei | handgepelde garnaaltjes

Cabillaud ou Saumon d'Écosse label rouge | pomme de terre écrasé | poireau | oeuf poché | crevettes grises pelés main

Vlees en gevogelte - Viandes & volailles

Mechelse koekoek | seizoenspuree met broccoli, bloemkool, romanesco | saus met fijne kruiden

Coucou à basse température | purée de brocoli, chou-fleur, romanesco | sauce aux fines herbes

Pasta, wok & vegi - Pâtes & wok

Thaise wok vegi in currykokossaus, koriander & rijstnoedels 

Wok thaï végétarien sause curry/coco, coréandre & pâtes chinoises

Thaise wok met kip (Mechelse koekoek) in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï au au Coucou de Malines, sause curry/coco, coréandre & riz

Het vegetarisch bord 

L'assiette végétarienne

Horizon + 5 euro supplement per gerecht (par plat)

Voorgerechten - Entrées

6 Oesters fines de claire 6 Hûtres fines de claire

Huisbereide eendenlever "Handsaeme" met zijn garnituren

Foie gras d'oie "Handsaeme" fait maison avec ses garnitures

Gebakken gambas | rijstnoedels | prei olie

Gambas poêlés | nouilles de riz | jus de carapaces | huile de poireau

Risotto met butternut | langoustine | Oud Brugge kaas

Risotto aux butternut | langoustine | fromage Oud Brugge

Trio van handgepelde grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat

Les crevettes grises: croquette | bisque | tomates

Vis - Poissons

Gebakken tarbot | wortel met mosterd à l'ancienne | zoete ui Cevènes | trappistenbier

Turbot poêle | carotte à la moutarde à l'ancienne | oignon doux de Cevènes | bière trappiste

Thaïse wok met scampi in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï aux scampis, sause curry/coco, coriandre & riz

Linguine met scampi | getomateerde curryroomsaus

Linguines aux scampis | sauce crème de curry à la tomate

Vlees - Viandes

Angus ossenhaas (klassieke steak) met frietjes, slaatje en verse saus (peper, béarnaise, champignonsaus)

Tournedos Angus avec des frites, une salade croquante et sauce (poivre, béarnaise, champignon)

Handgesneden steak tartaar Dierendonck met frietjes

Le steak tartare Dierendonck coupé à la main avec des frites

Houtduif | butternut | seizoensgroentjes | polenta met rozijntjes | rodewijnsaus

Pigeon ramier | butternut | légumes de saison | polenta aux raisins | sauce vin rouge

Horizon + 10 euro supplement per gerecht (par plat)

Voorgerechten - Entrées

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaele"

Salade de langoustines | foie gras "Handsaele"

Gerookte zalm op lage temperatuur | seldervelouté

Saumon fume à basse temperature | vélouté de céleri | oseille

Vis - Poissons

Gebakken zeetong (400g-500g) | groentestoofpotje | puree

Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes

Groot visbord (langoustine, roodbaars, zeeduivel, tarbot, tong, kabeljauw) | krielaardappeltjes | seizoensgroentjes

(15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Grande assiette de poisson (langoustine, rouget, lotte, turbot, sole, cabillaud) | pommes grenailles | légumes de saison

(15 euro supplément à la place de 10 euro)

Gebakken kreeft in de green egg (2 x ½ OF 1) | basmatirijst met kurkuma | zomergroentjes

Homard au green egg | riz basmati au curcuma | jeunes légumes (600g / stuk - pièce)

10 euro supplement per ½ kreeft. Indien u alleen een hele kreeft wenst bedraagt het supplement 36 euro.

10 euros de supplement pour un ½ homard. En cas, ou vous prenez un homard entier, il y a +36 euros de suppl.

Vlees en gevogelte - Viandes & volailles

Krokant gebakken kalfszwezeriken | broccoli zalfje | groentjes | portosaus

Ris de veau croquants | crème de brocoli | légumes étuvés | sauce porto

Dunne lende Simmenthal "Atelier Dierendonck" (15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Contrefilet Simmenthal "Atelier Dierendonck" (15 euro supplément à la place de 10 euro)

Het rundvlees wordt geserveerd met frietjes of kroketjes en een krokant slaatje

Saus naar keuze: béarnaise - pepersaus - champignonroomsaus

Le boeuf est accompagné de frites ou croquettes et de salade croquante

Sauce au choix: Béarnaise ou sauce au poivre

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!