

HORIZON

SOEPEN & VOORGERECHTEN - SOUPES & ENTRÉES

Garnalendisque

Bisque de crevettes

Carpaccio van gemarineerd rund Rubia Galeta dry aged

Carpaccio de boeuf "Rubia Galega" Dry Aged mariné

Risotto | butternutpompoe | hazelnoten | kleine langoustine

Risotto au butternut | noisettes | mini-langoustines

Trio van grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat

Les crevettes grises: croquette | bisque | tomates

VIS - POISSONS

Soletjes | groentestoofpotje | puree

Solettes | ragout de légumes | purée aux herbes

Kabeljauwhaasje of Schotse zalm | linzen | emulsie van gerookt spek

Cabillaud ou Saumon d'Écosse label rouge | lentilles | émulsion de lardons fumés

VLEES EN GEVOGELTE - VIANDES & VOLAILLES

Mechelse koekoek | spruitenstoemp | spek | savooikool

Coucou à basse température | purée de choux de bruxelles | lardons | chou de savoie

PASTA, WOK & VEGI - PÂTES & WOK

Thaïse wok vegi in currykokossaus, koriander & rijstnoedels 

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

Thaïse 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 Huitres fines de claire

Huisbereide eendenlever “Handsaeme” met zijn garnituren

Foie gras d’oie “Handsaeme” fait maison avec ses garnitures

Gebakken gambas | soepje van citroengras | gember

Gambas poêlés | bouillon citronnelle-gingembre

VIS - POISSONS

Gebakken tarbot | crumble van parmezaan | sausje St.Bernardus | krielaardappel

Turbot rôti | crumble de parmesan | sauce bière St. Bernardus | pommes grenailles

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

Tournedos Angus

Handgesneden steak tartaar

Le steack tartare coupé au couteau

Pata negra wangetjes | saus van trappistenbier Westmalle | frietjes

Joues de Pata Negra | sauce bière trappiste | frites

Jong duifje | eendenlever | puree van prei | witloof | aardappelrösti

Pigeonneau | butternut et raisins | figue | chicon | sauce épices

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!

HORIZON + 10 EURO SUPPLEMENT PER GERECHT (PAR PLAT)

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Slaatje met langoustines | ganzenlever “Handsaele”

Salade de langoustines | foie gras “Handsaele”

Sint-Jacobsnootjes | paëllagroentjes | chorizo

Noix de Saint-Jaques | légumes paella | chorizo

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 1/2 OF 1) | basmatirijst met kurkuma | zomergroentjes

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

VLEES EN GEVOGELTE — VIANDES & VOLAILLES

Krokant gebakken kalfszwezeriken | peterseliewortel | gestoofde groentjes

Ris de veau croquants | racine de persil | légumes étuvés

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!