

## VOORGERECHTEN – ENTREES

Carpaccio van rund, tartufatta dressing, parmezaan en rucola  
*Carapaccio de bœuf, vinaigrette à la tartufatta, parmesan et roquette*

OF – *OU*

Vitello, mousse van pompoen met vanille, lookmayonnaise, frisée met noten, ham  
*Vitello, mousse de potiron vanillée, mayonnaise d’ail, frisée aux noix torrifiées, jambon*

OF – *OU*

Risotto met champignons, gerookte eendenborst, ganache van eendenlever, hazelnoten, bouillon met waterkers

*Risotto aux champignons, magret de canard fumé, noisettes, ganache de foie gras, bouillon au cresson*

## HOOFDGERECHTEN – PLATS

Pladijs in een stoofpotje van kool en wortelen, romige aardappelpuree,  
bouillon met eekhoorntjesbrood en kervel

*Filet de plie sur un pot-au-feu de choux et carottes, pomme purée crémée, bouillon aux cèpes et cerfeuil*

OF – *OU*

Tagliata van gelakt rund, verpletterde aardappel met geitenkaas, uitjes en giroles, “sauce vierge”

*Tagliatta de bœuf laquée sur roquette, pdt écrasée au chèvre frais, oignons et giroles, sauce vierge*

OF – *OU*

Gelakte Mechelse Koekoek « retour d’Asie », Chinese noedels, gebakken groentjes, Thaise saus

*Coucou de Malines laqué « retour d’Asie », nouilles chinoises, légumes sautés, sauce thaï*

## DESSERTEN – DESSERTS

Dame Blanche op onze wijze

*La Dame Blanche en demi-deuil*

OF – *OU*

Ijs gekoelde sabayon met Grand Marnier, chocolade crème met munt, gekonfijte kastanjes met vanille,  
frambozen sorbet

*Sabayon glacé au Grand Marnier, crème chocolat mentholée, marrons confits à la vanille, sorbet framboise*

OF – *OU*

Crème brûlée met « Vanille van Madagascar ».

*Crème brûlée “Vanille de Madagascar”*

OF – *OU*

Assortiment van Meester kassmaker « Van Tricht » (+ 4€)

*L’assiette du Maître fromager “Van Tricht” (+ 4€)*

Menu 3 gangen / 3 services **37,90 €**

Menu all in **59,90 €**

Aperitief Alfons / menu 3 gangen / Wijn, water en koffie

*Apéritif Alfons / Menu 3 services / Vins, eau et café*