

# MENU ALFONS

## VOORGERECHTEN – ENTREES

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

OF – OU

Bladerdeeg met champignons en witloof, bisque van grijze garnalen  
Croustillant aux champignons et chicons, bisque de crevettes grises

OF – OU

Terrine van hinde met rode wijn, eendenlever, butternut met hazelnoten, jonge bonen  
Hure de biche au vin rouge, foie gras, butternut aux noisettes, fevettes

## HOOFDGERECHTEN – PLATS

Witvis filet op 'Blanket' wijze met zachte curry, pilaf rijst  
Filet de maigre, 'Blanquette au curry léger, riz pilaf

OF – OU

Tournedos zwarte vlek, pepersaus, sla en frietje  
Tournedos « tache noire », sauce au poivre, salade et frites

OF – OU

Medaillon van hinde, seizoensgarnituur, aardappelpuree, poivrade saus  
Médaillon de biche, garniture de saison, sauce poivrade

## DESSERTEN – DESSERTS

Dame Blanche op onze wijze  
La Dame Blanche en demi-deuil

OF – OU

Tiramisu taartje met mandarijn, chocolade ganache, speculoos roomijs  
Tartelette tiramisu et mandarine, ganache chocolat, glace spéculoos

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 €**

+ € 12.50 met aangepaste wijnen  
+ € 12.50 vins accompagnants

**Menu all in 59,90 €**

Aperitief Alfons / menu 3 gangen / Wijn, water en koffie  
*Aperitif Alfons / Menu 3 services / Vins, eau et café*

Van 10 tot 15 personen maximum 3 verschillende keuzes, vanaf 16 maximum 2 verschillende keuzes  
De 10 à 15 personnes maximum 3 choix différents, à partir de 16 maximum 2 choix différents