

# MENU ALFONS

## VOORGERECHTEN – ENTREES

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

Kroket van gekonfijte eend met truffel, carpaccio van biet, crème van geitenkaas, “red chard” slaatje  
Croquette de canard confit à la truffe, carpaccio de betteraves, crème de chèvre, « salade red chard »  
OF – OU

Soep van scampi en Sint-Jakobsvruchten, ‘Thaise’ bouillon met koriander  
Soupe de scampis et Saint Jacques, bouillon thaï à la coriandre

## HOOFDGERECHTEN – PLATS

Zalm filet in een Noorse minestrone, ‘Fregola’  
Filet de saumon dans un minestrone Nordique, ‘Fregola’  
OF – OU

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

Gelakte kalfslournedos, spinazie en bonen met knoflook, mousse van pastinaak, bruine jus met azijn  
Tournedos de veau laqué, épinard et fèves à l’ail doux, mousse de panais, jus brun vinaigré

## DESSERTEN – DESSERTS

Dame Blanche op onze wijze  
La Dame Blanche en demi-deuil  
OF – OU

Sinaasappelslaatje, panna cotta met amandelen, gekarameliseerde droge vruchten, tuile met suiker  
Salade d’orange, panna cotta aux amandes, fruits secs caramélisés, tuile sucrée  
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  
Apéritif 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