

MENU RESTAURANT - OKTOBER 2025

Datum	Soep	Hoofdschotel	B-Menu
WO 01	Groentesoep	Luikse salade	Carpaccio van rode biet met geitenkaas
DO 02	Erwtensoepe	Braadworst - spinazie in roomsaus - gekookte aardappelen	Carpaccio van rode biet met geitenkaas
VR 03	Groentebouillon	Fishsticks - wortelpuree - tartaarsaus	Carpaccio van rode biet met geitenkaas
ZA 04	Dagsoep	Kalkoengebraad - trio van groenten - gratin aardappelen	
ZO 05	Dagsoep	Varkenswangen - gebakken aardappelen	
MA 06	Bloemkoolsoep	Schnitzel - broccoli in roomsaus - gekookte aardappelen	Hachi parmentier
DI 07	Gevogeltesoep	Vleesbrood - preipuree	Hachi parmentier
WO 08	Tomatensoep	Gebakken spek - rode kool - gekookte aardappelen	Hachi parmentier
DO 09	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise	Hachi parmentier
VR 10	Groentesoep	Visgratin "Ostendaise" - duchessee aardappelen	Hachi parmentier
ZA 11	Dagsoep	Blinde vink - spruitjes - gekookte aardappelen	
ZO 12	Dagsoep	Gentse waterzooi - gestoomde aardappelen	
MA 13	Tomatensoep	Hamburger - bloemkoolroosjes - gekookte aardappelen	Spaghetti Bolognaise
DI 14	Cressonsoep	Kippenlapje - erwtjes en wortelen - gekookte aardappelen	Spaghetti Bolognaise
WO 15	Minestrone soep	Witloof met hesp - kaassaus - pureeaardappelen	Spaghetti Bolognaise
DO 16	Wortelsoep	Stoofvlees - frietjes	Spaghetti Bolognaise
VR 17	Witloofsoep	Schartongrolletjes "dugléré" - gepersilleerde aardappelen	Spaghetti Bolognaise
ZA 18	Dagsoep	Kalkoengebraad - boontjes - gratin aardappelen	
ZO 19	Dagsoep	Konijn met pruimen - gekookte aardappelen	
MA 20	Komkommersoep	Braadworst - spinaziepuree	Gyros - rijst
DI 21	Paprikasoep	Rosbief - schorseneren - gekookte aardappelen	Gyros - rijst
WO 22	Broccolisoepe	Ossetong - madeirasaus - kroketjes	Gyros - rijst
DO 23	Ajuinsoep	Varkenslapje - witloof - gekookte aardappelen	Gyros - rijst
VR 24	Tomatensoep	Mosselen - frietjes (reservatie + betaling op voorhand)	Gyros - rijst
ZA 25	Dagsoep	Varkensgebraad - jonge worteltjes - gebakken aardappelen	
ZO 26	Dagsoep	Brochette provençale - gebakken aardappelen	
MA 27	Tomatensoep	Vol-au-vent - frietjes	Stoofvlees - appelmoes - gekookte aardappelen
DI 28	Champignonsoep	Hutsepote	Stoofvlees - appelmoes - gekookte aardappelen
WO 29	Witloofsoep	Steak "Archiduc" - rösti	Stoofvlees - appelmoes - gekookte aardappelen
DO 30	Kervelsoepje	Kip curry - ananas - rijst	Stoofvlees - appelmoes - gekookte aardappelen
VR 31	Preisoep	Rogvleugel - citroen botersaus - gestoomde aardappelen	Stoofvlees - appelmoes - gekookte aardappelen

Contactpersoon voor alle inlichtingen, annulatie's of bijbestellingen (3 dagen op voorhand)
Esmée Huybrechts 02/462 13 20