

Sharing Dishes

Rund

Fijne plakjes van Piemontese rund opgewerkt met Spaanse Arbequina olijfolie, rucola, gekonfijte tomaat, parmezaan
15.50 €

Zalm

Huisgemarineerde zalm, olijfkruid, mosterdzaad, zeezout, kalamansi-parels, tuinkruiden, bloemen
15.50 €

Vitello Tonnato

*Traag gegaard kalf, mayonaise van tonijn, kruidenboeket
appelkappers*
15.50 €

Ganzenlever

*Huisbereide terrine van ganzenlever volgens inspiratie
chutney en dadelbrood*
18.70 €

Wildpaté

Paté van everzwijn en veenbes, chutney van appel, notensla
15.50 €

Noordzeevis

waterzooi met fijne groenten en diverse kruiden
15.50 €

Hoofdgerechten

Rund

*Filet van Simmental rund, seizoensgroenten, vleesjus,
handgesneden frietjes*
34.00 €

Varken

*Traag gegaarde wangen van Pata Negra, gelakt buikspek, seizoensgroenten,
gebakken aardappel*
26.50 €

Haas

*Filet van polderhaas met bospaddenstoel, groenten crème,
gmarineerde peer, duo van sausjes*
31.50 €

Zeetong

*In de pan gebakken zeetong op klassieke wijze, limoenboter,
handgesneden frietjes*
36.00 €

Hertenkalf

*Filet van hert in een oase van winterdelicatessen, amandelkroket
wildjus met rozemarijn en cacao*
36.00 €

Vanaf 5 personen is het gewenst onze menu te nemen om lange wachttijden te voorkomen

Lunchmenu

*Dit menu omvat een amuse – voorgerecht - hoofdgerecht
Wij serveren dit menu enkel tijdens de middag, menu per tafel*

32.00 € - met aangepaste wijn 42.00 €

Wine by the glass

Witte wijn

<i>Dom Guillaman (Frankrijk – Gascogne)</i>	<i>4.70 €</i>
<i>Collado Blanco (Spanje – Aragon)</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Beyra (Portugal – Madeira)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Sumarocca (Spanje – Penédes – chardonnay)</i>	<i>6.50 €</i>

Rosé wijn

<i>Dom Guillaman (Frankrijk – Gaccogne)</i>	<i>4.70 €</i>
---	---------------

Rode wijn

<i>Beyra (Portugal - Madeira)</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Collado Tinto (Spanje - Aragon)</i>	<i>4.30 €</i>
<i>Dom Caude Val Merlot (Frankrijk - Pays D'Oc)</i>	<i>4.70 €</i>
<i>Sembro (Spanje - Ribera del Duero)</i>	<i>7.00 €</i>

Menu De Smaak

Vanaf 05/01/2019

Amuse van de chef

*Surf en Turf van Piëmontese rund en tijgergarnaal, avocado,
kroepoek van zeewier*

Waterzooi van Noordzeevis, fijne groenten en kruiden

kort gebakken zeebaars, butternut

Hertenkalf traag gegaard, winterdelicatessen, jus met veenbessen

Dessertcreatie van onze chef

<i>3- gangen menu: voorgerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>41.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn tot hoofdgerecht 57.00 €</i>	
<i>4-gangen menu: voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>49.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn tot hoofdgerecht 70.00 €</i>	
<i>5-gangen menu: voorgerecht, 2 tussengerechten, hoofdgerecht, dessert</i>	<i>59.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn tot hoofdgerecht 90.00 €</i>	
<i>6-gangen menu: menu De Smaak + extra gerecht van de chef</i>	<i>75.00 € -</i>
<i>met aangepaste wijn 115.00 €</i>	

www.bistrodesmaak.be