



R E S T A U R A N T
maaszicht

Tafelmenu

Wekelijks bieden wij u een wisselend 3 en/of 4 gangen menu aan,
met producten die de markt ons deze week te bieden heeft

Wilt u weten wat wij u deze week te bieden hebben?
Vraag uw gastheer/-vrouw

3 gangen tafelfmenu € 32,50

4 gangen tafelfmenu € 39,50

Vooraf

Alles van eend

Gebrande eendenborst | rilette van de pootjes | pastei van de lever | zoetzure biet | peer
| knolselderij
12,50

Oesters

Oosterschelde oester no. 3 | half dozijn op ijs | naturel geserveerd |
citroen | sjalot-azijn
15,50

Carpaccio van hert

Hertenkalf | crème van parmezaanse kaas | krokant brickdeeg met 5-spice
12,50

Herfstige salade

Bospaddenstoelen en port | frisse salade | hazelnoten | croutons met chermoula |
geraspte pecorino | krokant tunnbröt
11,50

Proeverijtje van vis

Diverse soorten gerookte vis | taartje van garnalen | espresso van strandkrabbetjes
15,50

Soepen

Wildsoep

Gebonden stevige soep | croutons en room | Wereldberoemd in Asselt
8,00

Soep van de dag

Dagelijks vers gemaakt | licht gebonden
6,50

Wildbouillon

Krachtige bouillon van haarwild | paddestoelen | port en truffel
6,50

Vissoep

Rijkelijk gevuld | geserveerd met rouille
8,50

Warm | Tussen

Scampi's

Grote garnalen a la Chef | romige kruidensaus
14,50

Procureur van wildzwijn

Gepekeld en zacht gegaard | twee bereidingen van pompoen | kruidenolie |
Krachtige wildjus
15,00

Coquilles

Crèmeux van doperwt | couscous met gele curry | limoen beurre blanc
15,00

Tussengerecht van het menu

11,50

Vis

Catch of today

Dagelijks vers | aanbod van de markt | vraag naar de vangst van vandaag
23,50

Zeetong

Gebakken in roomboter | 500+ gram | aan tafel gefileerd
43,50

Mosselen

Naturel of in witte wijn of in Grimbergen dubbel bier bereid | frietjes en sausjes
v.a. 19,50

Vlees | Wild

Tournedos

Biefstuk van de haas | Nederlands rund | saus van rode wijn en bospaddenstoelen |
tarte tatin van rode ui

26,50

Parelhoen

Krokant jasje van parmaham | crème van zoete aardappel | saus van appel en calvados

19,50

Knien in 't zoer

Konijnenbout op Limburgse wijze | recept gejat van oma

18,50

Hert

Hertenrugfilet | crème van pastinaak | rode wijn saus | gestoofd peertje

25,00

Haas

Hazenrugfilet | rosé gebraden | klassieke wildsaus

26,50

Hazenbout

Klassieker op grootmoeders wijze | gegaard in wildsaus

20,00

Wildgoulash

Stoofgerecht van hert en wildzwijn | geserveerd in een cocotte

18,50

Vlees noch Vis

Vegetarisch

Portobello | gevuld met spinazie en kruidenkaas |
crème van gepofte pompoen | tarte tatin van rode ui

18,50

Heeft U een voedsel allergie of intolerantie, laat het ons weten !