



# DINER

## Menu 1

| Carpaccio van ossenharttomaat / buffelmozzarella / olijfolie uit Puglia *of*

| Mosselsoep met saffraan en Thaise currypasta / roergebakken groenten

---

| Filet van pladijs / mimosa / aardappelpuree / witte wijnsaus met Limburgse jenever *of*

| Stoofpotje van scampi's / oortjes, paddenstoelen / gekonfijte tomaat / jus met tijm *of*

| Zalm gekonfijt / gele en rode biet / Hollandse saus

---

| Wilde eend / stoofpot van groenten en bospaddenstoelen / pasta poverello  
Gekonfijt boutje / jus van wilde eend met rode wijn *of*

| Gekonfijte varkensnek / gerookte bospaddenstoelen met Belotta / groentenwaaier *of*

| Gekonfijt boutje van fazant / peer uit de bloeiende wijngaard / aardappelseuzen met boekweit / jus van fazant *of*

| Hazenpeper op de wijze van Tante Mara

---

| Mousse van karnemelk / Ijs van witte chocolade *of*

| Soepje van gemarineerde braambessen / chocoladesorbet

| Carpaccio de cœur de bœuf / mozzarella / huile d'olives de Puglia *ou*

| Soupe de moules au safran et curry / légumes sautées

---

| Filet de plie / mimosa / purée de pommes de terres / sauce vin blanc au genièvre Limbourgeois *ou*

| Pot au feu de scampis / orechietta, champignons ZZB, tomate confite / jus au thym *ou*

| Saumon confit / betterâves jaunes et rouges / sauce hollandaise

---

| Colvert / pot au feu de légumes et champignons sauvages / pâtes des pauvres  
Cuisse confite / jus de colvert au vin rouge *ou*

| Cou de proc confite / champignons fumés avec Belotta / farandole de légumes *ou*

| Cuisse confite de faisan / poires du curé farcies / crêpes au sarrasin / jus de faisan *ou*

| Civet de lièvre Tante Mara

---

| Mousse de lait battu / glace au chocolat blanc *ou*

| Soupe de mûres marinées / Sorbet au chocolat



## Menu 2

---

- | Terrine van ganzenlever met appel en bloedworst / toast met suikerbrood *of*
  - | Tartaar van zeebaars/ Haspengouwse asperges / waterkers
  - 
  - | Gekonfijte zalmforel uit Voeren / duizendblad van groenten / jus van wortel en karwei *of*
  - | Kabeljauwhaasje / mimosa en peterselie / aardappelpuree / haringkaviaar *of*
  - | Sint-Jacobsoester / jonge spinazie / julienne van truffel / Parmezaan / jus van kip *of*
  - | Stoofpot van kreeft en zwezerik / bospaddenstoelen / lichte mosterdsaus
  - 
  - | Fazant op de wijze van onze chefs / jus van fazant veredeld met ganzenlever *of*
  - | Het kalf, zwezerik, haasje / bospaddenstoel, spruit, schorseneer *of*
  - | Hertefilet (of ingevoerde haas) met herfstvruchten in een nieuw kleedje *of*
  - | Patrijs in een nieuw veldkleedje
  - 
  - | Warm appeltaartje met vanille-ijs en frambozencoulis *of*
  - | Gegrilde peer / hooi-ijs / karamelsaus
- | Terrine de foie d'oie avec pomme et boudin noir / toast cramique *ou*
  - | Tartare de bar / asperges de la Hesbaye / cresson
  - 
  - | Truite saumonée confite / millefeuille de légumes / jus de carotte et carvi *ou*
  - | Filet mignon de cabillaud / mimosa et persil / caviar de hareng *ou*
  - | Saint-Jacques / pousses de tétragone / julienne de truffes / Parmesan / jus de volaille *ou*
  - | Pot-au-feu de homard et ris de veau / champignons sauvages / sauce thermidor
  - 
  - | Faisan à la façon de nos chefs / jus de faisan amélioré avec foie d'oie *ou*
  - | Le veau, ris de veau, filet mignon / champignon sauvage, chou, salsifis *ou*
  - | Filet de faon (ou râble importé) aux fruits d'automne, nouvelle édition *ou*
  - | Perdreau "2016"
  - 
  - | Tarte aux pommes / Glace vanille / Coulis de framboises *ou*
  - | Poire grillé / glace au foin / sauce au caramel

## Degustatiemenu

| Welkomstbord "Carpe Diem" of

| Ganzenlever met gekarameliseerde appels

---

| Tarbot en langoestientjes in bladerdeeg /  
mousselinesaus

---

| Sint-Jacobsoester/ spitskool, Gandaham en  
truffel / jus van kalf met kalfswang

---

| Patrijs op de wijze van Carpe Diem of

| Kalfszwezerik / artisjok / boleten / penne /  
kalfsjus met truffel of

| Ree met herfstvruchten / groententaartje of

| Haspengouwse haas met jus van pinot noir /  
garnituur 2016

---

| Dessertenbuffet

| Assiette d'accueil "Carpe Diem" ou

| Foie d'oie poêlée aux pommes caramélisées

---

| Turbot et langoustines en pâte feuilletée / sauce  
mousseline

---

| Saint-Jacques / chou Chinois, Ganda et truffes /  
jus de veau

---

| Perdreau "Carpe Diem" ou

| Ris de veau / artichaut / penne / jus de veau aux  
truffes ou

| Chevreuil aux fruits d'automne / tarte aux  
légumes ou

| Lièvre de la Hesbaye / coulis de pinot noir /  
garniture 2016

---

| Chariot de desserts

## Drankenvoorstellen

### Drank 1

Cava of schuimwijn

Fruitsap

Witte en rode Franse wijnen (of wereldwijnen)

Waters en frisdranken

Koffie, thee

### Drank 2

Huischampagne

Vers fruitsap

Waters en frisdranken

Witte en rode Franse kasteelgebottelde wijnen

Koffie, thee

### Drank 3

Champagne "Joseph Perrier" of zijn equivalent

Vers fruitsap

Waters en frisdranken

Witte en rode Franse kasteelgebottelde wijnen

Koffie, thee

### Drank 4

Champagne Pommery of  
gelijkwaardige champagne

Vers fruitsap

Waters en frisdranken

Witte en rode Franse kasteelgebottelde en  
geklasseerde wijnen

Koffie, thee

