



WALKING DINNER

Walking Dinner 1

- | Rode poon / marinade van citrusvruchten en groenten / zure room en bieslook *of*
 - | Naamse slakjes / tempura van kappers / aardappelmousseline
 -
 - | Filet van pladijs / kaaskorstje / puree van waterkers / witte wijnsaus met Limburgse jenever *of*
 - | Stoofpotje van scampi's / oortjes, paddenstoelen / gekonfijte tomaat / jus met tijm *of*
 - | Zalmforel uit Voeren / gebakken witloof / braadjus met Noilly Prat
 -
 - | Gekonfijte kalfsnek / aardappelmousseline / rode biet / jus veredeld met boter *of*
 - | Wilde eend / deegwaren, bospaddenstoelen / jus van eend *of*
 - | Hazenpeper op de wijze van Tante Mara / selder, spruit, bloedworst
 -
 - | Mousse van karnemelk / ijs van witte chocolade *of*
 - | Soepje van gemarineerde braambessen / chocoladesorbet
- | Rouget / escabèche / crème aigre et ciboulette *ou*
 - | Petits gris de Namur / tempura de câpres / mousseline de pommes de terre
 -
 - | Filet de plie / croûton de fromage / purée de cresson / sauce vin blanc au genièvre Limbourgeois *ou*
 - | Pot au feu de scampis / orecchietta, champignons ZZB / tomate confite / jus au thym *ou*
 - | Truite saumonée / chicons / jus au Noilly Prat
 -
 - | Cou de veau confite / petites légumes / mousseline de PDT / jus de cuisson monté au beurre *ou*
 - | Colvert / pâtes, champignons sauvages / jus de canard *ou*
 - | Civet de lièvre Tante Mara / céleri, chou de BRX, boudin noir
 -
 - | Mousse de lait battu / glace au chocolat blanc *ou*
 - | Soupe de mûres marinées / Sorbet au chocolat



Walking Dinner 2

| Gerookte rivierpaling / veredelde erwtenroom met fijne kruiden en Limburgse appels *of*

| Cappuccino van bospaddenstoelen

| Rogvleugel / hazelnootboter / tempura van salie / puree van spinazie, nori, kappers, zeekraal en lamsoor *of*

| Kreeft / bospaddenstoelen / zwezerik / jus van paddenstoelen *of*

| Sint-Jacobsoester / jonge spinazie / julienne van truffel / Parmezaan / jus van kip

| Fazant op Limburgse wijze / witloof / gebrande ui / jus van fazant met jenever *of*

| Hertenfilet (of ingevoerde hazenfilet) met herfstvruchten Selder, witloof, paddenstoelen, veenbessen, verloren brood *of*

| Het kalf in al zijn glorie met Gentse mosterd / herfstvruchten

| Warm appeltaartje met vanille-ijs en frambozen coulis *of*

| Gegrilde peer / hooi-ijs / karamelsaus

| Filet d'anguille fumé / crème de petits pois aux fines herbes, pommes de la Hesbaye *ou*

| Cappuccino de champignons des bois

| Filet de raie / beurre noisette / tempura de sauge / purée d'épinards, nori, câpres, passe pierre et statice *ou*

| Homard / Champignons sauvages / ris de veau / jus de champignons au crème *ou*

| Saint-Jacques / pousses de tétragone / julienne de truffes / Parmesan / jus de volaille

| Faisan à la Limbourgeoise / chicon / oignon brûlé / jus de faisan au pekete de Houyeu *ou*

| Filet de cerf (ou filet de lièvre importé) aux fruits d'automne Céleri, chicon, champignons, airelles, pain perdu *ou*

| Le veau en évidence / moutarde de Tierenteyn / fruits d'automne

| Tarte aux pommes / glace vanille / coulis de framboises *ou*

| Poire grillé / glace au foin / sauce au caramel

Walking Dinner 3

| Welkomstbord "Carpe Diem" met vijf sterrenhapjes *of*

| Geplette aardappel / Zeebrugse garnalen / haringkaviaar / bouchotmossel / gewelde boter met bieslook

| Gebakken ganzenlever / gekarameliseerde peer

| Tarbot / brandade / béarnaisesaus met gedroogde dragon *of*

| Sint-Jacobsoester / Spitskool, Gandaham en truffel / jus van kalf met kalfswang *of*

| Kreeft met bospaddenstoelen / Hollandse saus met karnemelk

| Haspengouwse haas met jus van pinot noir / garnituur 2016 *of*

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

| Ree met herfstvruchten / groententaartje

| Dessertenbuffet

| Assiette d'accueil « Carpe Diem » avec cinq amuses étoiles *ou*

| Pomme de terre à la fourchette / crevettes de Zeebruges / cavair de hareng / moules de bouchôt / beurre blanc avec ciboulette

| Foie d'oie poêlée / poire caramélisée

| Turbot / brandade / béarnaise à l'estragon séchée *ou*

| Saint-Jacques / Chou chinois, Ganda et truffes / jus de veau *ou*

| Homard, champignons sauvages / sauce Hollandaise au lait battu

| Lièvre de la Hesbaye / Coulis de pinot noir / garniture 2016 *ou*

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

| Chevreuil aux fruits d'automne / tarte aux légumes

| Chariot de desserts

Vegetarische gerechten

Salade van couscous / Groenteburger / Vinaigrette

Quorn met paddenstoelen uit onze grotten / Bladerdeeggebakje

Carpaccio van tomaten / Mozzarella uit Puglia / Tomatenconsommé met basilicum

Ravioli met ricotta en spinazie

Quorn (of groenteburger) met groentenwaaier

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

