

Menu van de Grootjuffrouw

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Zuiderse soep van kerstomaten, zure room met
basilicum en balletjes van gevogelte

♣ *Courgettesoep met pijpajuin*

Hoevekipfilet “Poulet noir” met rode wijnsaus
en loofwortel

♣ *Risotto met beukenzwammen en gegrilde haloumi*

Texturen van chocolade, karamel en fleur de sel

♣ *Soepje van rood fruit, basilicum en citrus*

Menu: € 40

Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 54

♣ *Vegetarische optie*

Menu van de Rector

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Cannelloni van rundscarpaccio met ruccolapesto,
truffelmayonaise en geroosterde hazelnoten

♣ *Carpaccio coeur de boeuf tomaten,
buffelmozzarella en basilicum*

Velouté van kastanjechampignons, emulsie van verse
kruiden en gegrilde hoevekip

♣ *Courgettesoep met pijpajuin*

Eendenborstfilet met Grand-Marniersaus, venkel en
aardpeer

♣ *Risotto met beukenzwammen en gegrilde haloumi*

Panna cotta van vanille, bosvruchten en citrus

♣ *Soepje van rood fruit, basilicum en citrus*

Menu: € 50

Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 68

♣ *Vegetarische optie*

Menu's voor april-mei-juni 2019

Wij vragen u vriendelijk één menu per tafel te
kiezen

Menu van de Priorin

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Huis gemarineerde zalm, gemarineerde groenten,
avocado en quinoa

♣ *Carpaccio coeur de boeuf tomaten,
buffelmozzarella en basilicum*

Aspergesoep met crème van waterkers, huis gerookte
forel en radijs

♣ *Courgettesoep met pijpajuin*

Zeebaarsfilet met Mediterranen parelcouscous en
broccolini

♣ *mediterranen parelcouscous met gebrande paprika
en quorn*

Parelhoenfilet met fine champagnesaus, zoete
aardappel en broccolini

♣ *Risotto met beukenzwammen en gegrilde haloumi*

Texturen van rabarber en aardbei, Griekse yoghurt en
basilicum

♣ *Soepje van rood fruit, basilicum en citrus*

Menu: € 60

Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 78

♣ *Vegetarische optie*