



VOORSTELLEN VAN APERITIEFGLAASJES, HOOFDSCHOTELS EN NAGERECHTEN VOOR DE SMULLEN ONDERGRONDS

KEUZE UIT TWEE KOUDE APERITIEFGLAASJES

- Geglaceerde roomsoep van komkommer en kokosmelk
- Crème brûlée van ganzenlever
- Tartar van tonijn en citrusvruchten
- Tartar van runds, veldsla en balsamicum
- Mousse van Seranno ham en gedroogde tomaten
- Geroekte forel van Ligneuville en zijn garnituur
- Salade van geitenkaas uit Waides en gerookte ham van Aubel met frambozen vinaigrette van basilicum uit Saint-André
- Beignet van schelvis
- Salade land en zee
- Carpaccio van runds op grisini, salade van deegwaren en pesto
- Glaasje met gerookte zalm en tsatsiki
- Farfalines op Griekse wijze
- Italiaans apéritiefglasje (tapenade, pistou, mozzarella, gedroogde tomaat)
- Mandorlata en bruschetta van look



KEUZE UIT EEN WARM APERITIEFGLAASJE

- Rivierkreeftjes op Luikse wijze
- Roomsoepje met kaas van Val-Dieu
- Bloedworst aardappelpuree en appelmoes "Reine de Reinette"
- Luikse salade met spekreepjes en siroop van Aubel
- Soep van garnaaftjes
- Paëlla van zeevruchten
- Roomsoepje van aubergines en yoghurt
- Risotto van eekhoorentjesbrood



KEUZE UIT DE HOOFDSCHOTEL

- Kwarteltje "crapodine" op Luikse wijze
- Eendenbout op de wijze van Visé
- Eenden filet in bier la Botresse van honing
- Roerpotje van in jenever van de mijnwerker gemarineerd konijn
- Entrecote van runds op een bedje van witloof en zachte smeltkaas van Herve
- Duo van in Porto gestoofde kwarteltjes
- Koninklijke Paëlla
- Lamskoteletjes met courgetten en tomaat
- De echte Osso Bucco

KEUZE UIT HET NAGERECHT

- Echte Luikse koffie
- Bordje met streekkazen en siroop
- Verloren peperkoek met appels en ijs van kaneel
- Gesmolten chocolade Galler en seizoens vruchten
- Tortilla brioché met aardbeien
- Tiramisu

