

# MARKTMENU

VAN 22 SEPTEMBER 2017 TOT EN MET 17 OKTOBER 2017

**Deze menu wordt enkel verkocht per tafel**

*Graag bij reservatie vermelden indien u deze menu wenst  
Zeker vermelden bij 8 pers. en meer*

## Voorgerechten :

Carpaccio van Belgisch wit-blauw – Rucolasalade  
Gerookte zalm – Zure room, citroengras en garnalen (+ € 3,00)  
Krokante kalfszwezerik – Jus van boschampignons (+ € 4,00)  
Ambachtelijk bereide kaaskroketten

## Hoofdgerechten:

Onglet – Sjalot sausje – Witloofsalade  
Hertenfilet pur – Groentepureetjes - Sausje met zoethout (+€ 5,00)  
Op vel gebakken zeebaarsfilet – Milde Thaise currysaus –  
Basmatirijst  
Paling in het groen (+ € 4,00)

## Desserten:

Javaans gebak  
Irish coffee  
Kaasbordje (+ € 3,00)

**Prijs menu € 47,00 met wijnen € 69,00**

**DEZE MENU KAN U BEKOMEN *VÓÓR* 14.15 U. EN *VÓÓR* 21.15 U.**

[www.den-amandus.be](http://www.den-amandus.be)

[info@den-amandus.be](mailto:info@den-amandus.be)

# MARKTMENU

VAN 20 OKTOBER TOT EN MET 14 NOVEMBER 2017

**Deze menu wordt enkel verkocht per tafel**

*Graag bij reservatie vermelden indien u deze menu wenst  
Zeker vermelden bij 8 pers. en meer*

## Voorgerechten :

Scampi op de wijze van de chef

Carpaccio van hert – Gerookte duif – Crumble van speculoos  
(+ € 3,00)

Fazantfilet – Velouté van Brussels lof - Spruitjes (+ € 4,00)

Ambachtelijk bereide kaaskroketten

## Hoofdgerechten:

Uruguyaanse entrecote – Groene Salade - Béarnaise

Hazenrug “Harlekijn” (+€ 5,00)

Kabeljauwhaasje met preiroom

Paling in het groen (+ € 4,00)

## Desserten:

Chocolademousse

Amarenakersen – Amandelijs – Pistache noten

Kaasbordje (+ € 3,00)

**Prijs menu € 47,00 met wijnen € 69,00**

**DEZE MENU KAN U BEKOMEN *VÓÓR* 14.15 U. EN *VÓÓR* 21.15 U.**

[www.den-amandus.be](http://www.den-amandus.be)

[info@den-amandus.be](mailto:info@den-amandus.be)