

Aangepaste suggestiewijnen

Laat je verrassen door onze aangepaste wijnen, met zorg geselecteerd door Laure van Verivino — perfect bij onze suggestiegerechten.

De cijfers bij onze suggestiegerechten verwijzen naar een aangepaste wijnsuggestie met hetzelfde nummer.

① *Domein Marsnil – Chardonnay Barrique
Wit, Haspengouw (Heers), België*

glas €9,00 - fles €55

② *Blaufrankisch*

Rood, Weingut Ceel, Oostenrijk

glas €7,50 - fles €39

③ *Les Sources- Merlot & Cabernet Franc
Rood, Bordeaux, Frankrijk*

glas €8,00 - fles €42

④ *Portal d'Azenha Grande Reserva
Wit, Douro, Portugal*

glas €8,50 - fles €45

Breng zeker
een bezoek
aan onze
kelder



Pastorij Huys

SUGGESTIES

Voorgerechten

① King Krab	€30,00
Met kruidenboter	
② Risotto met boschampignons	€16,50
Optioneel: verse herfsttruffel +€8,00	
③ Paté van everzwijn	€15,00
Brioche en uienconfijt	
① Coquille	€17,50
Geroosterde bloemkool, girolle en kappertjes	

Hoofdgerechten

② Wilde eend	€35,00
Crème van knolselder, spitskool en gratin dauphinois	
③ Hert	€39,50
Grand veneur, crème van butternut, spruitjes, miniwitlof en amandelkroketjes	
④ Zeeduivel	€32,50
Gerookte puree, schorseneren en witte wijnsaus	
③ Rigatoni	€30,50
Met wildragout en Parmesaanse kaas	

Pasta met kreeft	€30,00
Linguine, tomaat en parmezaan	
Halve Kreeft gegrild	€35,00
Kruidenboter, pasta aglio e olio	
Halve Kreeft Thermidor gegrild	€35,00
Met bijgerecht naar keuze	
Hele Kreeft (500-600 gr)	€56,00
Bereidingswijze naar keuze	

Vragen omtrent voedselallergieën? Wij informeren u graag.

Maandmenu

COQUILLES

Geroosterde bloemkool, girolle en kappertjes

* RISOTTO MET BOSCHAMPIGNONS

HERT

Grand veneur, crème van butternut, spruitjes, mini witlof en amandelkroketjes

Of

ZEEDUIVEL

Gerookte puree, schorseneren en witte wijnsaus

CRÉMEUX VAN PRALINÉ

Hazelnootijs en gel van mandarijn

3 gangen €59,00 per persoon

4 gangen €75,00 per persoon

Nagerechten

Coupe Dame Blanche	€10,00
Coupe Dame Noir	€10,00
Coupe Vanille	€8,00
Coupe Advocaat	€10,50
Coupe Brésélienne	€10,00
Chocolademoelleux met ijs en rood fruit	€9,50
Citroensorbet	€5,00
Crème Brûlée	€8,50



Zin in een warme drank of een lekker digestiefje?
Vraag gerust naar onze drankenkaart

Tiramisu van speculoos	€10,00
Kaasbordje	€15,00
Van het Kaasateljee, selectie van 5 verschillende soorten.	
Sabayon Haspengouw	€10,00
Van onze eigen perenjenever met een bolletje ijs! Minimaal 2 personen	
Cremeux van praliné	€10,00
Hazelnootijs en gel van mandarijn	
Tarte Tatin met vanille ijs	€9,50