

## Horizon

### SOEPEN & VOORGERECHTEN

#### LES SOUPES & LES ENTRÉES

Garnalenbisque

Bisque de crevettes

Noordzee vissoep

Soupe de poisson

Carpaccio van rund (gemarineerde Chianina)

Carpaccio de boeuf "Rubia Galega" Dry Aged marine

### LES POISSONS

Soletjes | groentestoofpotje | puree

Solettes | ragout de légumes | purée aux herbes

Kabeljauwhaasje (of Schotse zalm) | vitelotte puree | prei | garnalen | gepocheerd eitje

Cabillaud (ou Saumon d'Écosse) | pomme vitelotte | poireau | crevettes grises | oeuf poché

### VLEES EN GEVOGELTE | VIANDES & VOLAILLES


Kraaibiefstuk (op lage temperatuur) met sjalotjes en frietjes

Onglet (à basse temperature) à l'échalote avec des frites

Mechelse koekoek | stoemp met spek en kool | kruidenroomsausje

Coucou à basse température | andive braisée à l'orange | pomme Anna

### PASTA, WOK & VEGI | PATES & WOK

Thaïse wok vegi in currykokossaus, koriander & rijstnoedels 

Wok thaï végétarien sause curry/coco, coréandre & pâtes chinoises

Thaïse wok met kip (Mechelse koekoek) in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï au au Coucou de Malines, sause curry/coco, coréandre & riz

Het vegetarisch bord 

L'assiette végétarienne

Asperges à la flamande

Asperges à la flamande

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!

## Horizon + 5 euro supplement per gerecht (par plat)

### VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Gebakken gambas | zoete aardappel | currysausje

Gambas poêlés | patate douce | sauce curry

Risotto | Sint-Jakobsnootje & asperges | champignon emulsie

Risotto au St. Jacques | asperges | émulsion champignon

Ravioli met truffelaroma en ricotta kaas

Ravioli à l'arome de truffe et fromage ricotta

### VIS | POISSONS

Gebakken tarbot of zeebaars | asperges | gevogeltejus | krielaardappeltjes

Turbot ou bar rôti | asperges | jus de volaille | pommes grenailles

Thaise wok met scampi in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï aux scampis, sauce curry/coco, coriandre & riz

Linguine met scampi | getomateerde curryroomsaus

Linguines aux scampis | sauce crème de curry à la tomate

Gebakken gambas | zoete aardappel | currysausje

Gambas poêlés | patate douce | sauce curry

Asperges | gerookte zalm & mousselinesaus

Asperges aux saumon fumé et sauce mousseline

### VLEES | VIANDES

Angus ossenhaas (**klassieke steak**) met frietjes, slaatje en verse saus (peper, béarnaise, champignonsaus)

Tournedos Angus avec des frites, une salade croquante et sauce (poivre, béarnaise, champignon)

Handgesneden steak tartaar Dierendonck met frietjes

Le steak tartare Dierendonck coupé à la main avec des frites

Pata negra wangetjes van Ibérico varken (**stoofpotje**) | saus van trappistbier | gestoofde groenten | puree

Joues de Pata Negra Ibérique | sauce trappiste | légumes étuvés | puree

## Horizon + 10 euro supplement per gerecht (par plat)

### VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Trio van handgepelde grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat

Les crevettes grises: croquette | bisque | tomates

6 oesters fines de claire

6 huîtres fines de claire

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme"

Salade de langoustines | foie gras "Handsaeme"

Huisbereide ganzenlever "Handsaeme" met zijn garnituren

Foie d'oie "Handsaeme" fait maison avec ses garnitures

### VIS | POISSONS

Gebakken zeetong (400g-500g) | groentestoofpotje | kruidenpuree

Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes

Groot visbord (langoustine, roodbaars, zeeduivel, tarbot, tong, kabeljauw) | krielaardappeltjes | seizoensgroentjes

(15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Grande assiette de poisson (langoustine, rouget, lotte, turbot, sole, cabillaud) | pommes grenailles | légumes de saison

(15 euro supplément à la place de 10 euro)

Gebakken kreeft in de green egg (2 x ½ OF 1) | basmatirijst met kurkuma | zomergroentjes

Homard au green egg | riz basmati au curcuma | jeunes légumes (600g / stuk - pièce)

10 euro supplement per ½ kreeft als voorgerecht. Indien u alleen een hele kreeft wenst als hoofdgerecht bedraagt het supplement 36 euro.

10 euros de supplement pour un ½ homard en entrée. En cas, ou vous prenez un homard entier comme plat, il y a +36 euros de suppl.

### VLEES EN GEVOGELTE | VIANDES & VOLAILLES

Krokant gebakken kalfszwezeriken | seizoensgroentjes | aardappelkroketje | kalfsjus

Ris de veau croquants | légumes de saison | pomme croquette | jus de veau

Dunne lende Simmenthal met frietjes, slaatje en saus naar keuze

(15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Contrefilet Simmenthal avec des frites, salade et une sauce au choix

(15 euro supplément à la place de 10 euro)

Jonge duif | bulgur | pastinaak en pompoen | sausje van ras-el-hanout

Pigeonneau | bulgur | panais et potiron | sauce ras-el-hanout

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!