

Geuzenmenu

Menu verkrijgbaar t.e.m. 12 maart

*** Skrei kabeljauw, knolselder en koolrabi, tijmolie

—

Risotto, tijgergarnaal en gamba, bloedappelsien

—

Kalfsfilet en kalfszwezerik, structuren van bloemkool, crosne

—

Tarte tatin, sabayon van Baileys

of

Kaasbordje van onze kaasmeester Michel Van Tricht (suppl. 7€)

Glaasje zoete rode wijn Mon Oncle Ernest (suppl. 8€)

Prijs 4-gangen: 55 euro, met aangepaste wijnen: 80 euro

Prijs 3-gangen zonder ***: 45 euro, met aangepaste wijnen: 65 euro.

Menu's zijn steeds voor alle tafelgenoten.

Aangepaste wijnen t.e.m. hoofdgerecht.

Gezelschappen vanaf 8 personen vragen wij vriendelijk het menu te nemen

Menu 15 jaar Sylvie en michael@geuzenhof

(menu verkrijgbaar 1 en 2 april, geen à la carte mogelijk !)

Gemarineerde bio-zalm, crème van koolrabi, radijs variaties

—

Heekfilet, duo van asperges, witte wijnsaus

—

Lamskroontje met kruidenkorst, gebakken asperges, krieltjes

Perzik, crunch van witte chocolade, amandel en appelcrème

Glaasje homemade limoncello aangeboden door het Sylvie en Michael

Prijs 100 euro all-in (incl apero, aangepaste wijnen en water, koffie)

Verkrijgbaar van 5 april t.e.m. 8 juni

*** Gemarineerde bio zalm, crème van koolrabi, radijs variaties

Heekfilet, duo van asperges, witte wijnsaus

Lamskroontje met kruidenkorst, gebakken asperges, krieltjes

Perzik, crunch van witte chocolade, amandel en appelcrème
of

Kaasbordje van onze kaasmeester Michel Van Tricht (suppl. 7€)

Glaasje zoete rode wijn Mon Oncle Ernest (suppl. 8€)

Prijs 4-gangen: 60 euro, met aangepaste wijnen: 85 euro

Prijs 3-gangen zonder ***: 45 euro, met aangepaste wijnen: 65 euro.

Menu's zijn steeds voor alle tafelgenoten.

Aangepaste wijnen t.e.m. hoofdgerecht.

Gezelschappen vanaf 8 personen vragen wij vriendelijk het menu te nemen