

Voor informatie en reservatie

Restaurant “Het groen waterke”

KTA Wollemarkt

Wollemarkt 36, 2800 Mechelen

015/28 62 60

Info@hetgroenwaterke.com

www.hetgroenwaterke.com



Restaurant

“Het groen waterke”

Menu's Januari – Maart 2012

MAANDAG 16 JANUARI 2012

Erwtensoepp met broodcroutons
Varkensribstuk met geglaceerde groenten
en kasteelaardappelen
Roomijs met advocaat en
chocolademousse

DINSDAG 17 JANUARI 2012

Champignonvelouté
Kalfsschouder "Marengo" met
groentepuree
Normandische flensjes

DONDERDAG 19 JANUARI 2012

Carpaccio van rundvlees met notensla
Witloofvelouté met gerookte ossentong en
salie
Bosduif met risotto en bospaddenstoelen
Sabayon van Poire William

VRIJDAG 20 JANUARI 2012

Zeeuwse oesters "Fine Champagne"
Soepje van prei en waterkers
Wilde eend met groenten uit de wok en
jus geparfumeerd met sherry en honing
Ijsgekoelde nougat

MAANDAG 23 JANUARI 2012

Witloofsoepje
Gebakken zeeduivel met witte wijnsaus en
preiaardappelen
Bavarois

DINSDAG 24 JANUARI 2012

Tomaat-garnaal
Varkensblokjes 'zoet - zuur' met gebakken
rijst
Crème brûlée

DONDERDAG 26 JANUARI 2012

Parmentiervelouté met gerookte paling
Zeebaars "Dugléré"
Fazant met wintergarnituur
Boskoop met kaneel, amandelen en vanille-ijs

VRIJDAG 27 JANUARI 2012

Lauw warm slaatje met kalfszwezerik
Knolselderfluweelsoep met Stilton
Corvinabaars met groententagliatelle en
blanke botersaus
Irish Coffee

MAANDAG 30 JANUARI 2012

Zalmcocktail
Gegrilleerde steak met hofmeesterboter
Stroaardappelen
Sabayon met ijs

DINSDAG 31 JANUARI 2012

Minestrone
Steak met pepersaus, salade en frietjes
Geflambeerde flensjes

DINSDAG 7 FEBRUARI 2012

Gebakken zalm met een garnaalsausje
Varkenshaasje met winterse groentjes en
aardappelkroketjes
Variatie van dessertjes

DONDERDAG 9 FEBRUARI 2012

Lauwe flinterdunne plakjes rode biet met truffel, oude
Comté, kalfsjus en muskaatroom
Paddenstoelenbouillon
Filet pur béarnaise
Crème brûlée

VRIJDAG 10 FEBRUARI 2012

Salade met gerookte kippenfilet
Garnalenroomsoep
Tong meunière met aardappelpuree en
zongedroogde tomaten en pijpajuin
Gratin van sinaasappel

MAANDAG 13 FEBRUARI 2012

Tomatensoep
Kip "Archiduc" met wafelaardappelen
Flensje met ananas

DINSDAG 14 FEBRUARI 2012

Knolseldervelouté met gerookte forel
Gepocheerde zeetong met witte wijnsaus en
pureeaardappelen
Chocolademousse

DONDERDAG 16 FEBRUARI 2012

Carpaccio van zeeduivel met verjus-saus,
Pecorino, tomaat en gefruite sjalot
Tomaten-paprikafuweelsoep
Kalfsoester met rivierkreeftenbéarnaise en
oesterzwammen
Café Liégeois

DINSDAG 28 FEBRUARI 2012

Helder soepje met kruidenflensjes
Roergebakken rundvlees met noedels
Fruittaartje

MAANDAG 5 MAART 2012

Omelet met fijne kruiden
Varkensribstuk met gebakken groenten en rijst
Chocoladevariatie

DINSDAG 6 MAART 2012

Preivelouté met kip
Gebakken zeetong met gekookte aardappelen
Bordje met kaneelijs en gepocheerde peer

DONDERDAG 8 MAART 2012

Carpaccio van tomaat met grijze garnalen en
balsamico
Kippensoep geparfumeerd met kerrie
Kalfsnertjes met mosterdsaus en grove
aardappelpuree
Panacotta met vers fruit

VRIJDAG 9 MAART 2012

Zalm gravlax met een kruidensla
Venkelsoep
Haantje met witte bonen, kerstomaat en
spinazie
Sabayon

MAANDAG 12 MAART 2012

Gevogelvelouté
Spiesje met Provençaalse saus en frietjes
Bordje gevuld met een variatie van ijs

DINSDAG 13 MAART 2012

Consommé met fijne groentjes
Gepaneerde kalfslapjes met parmezaan,
mozzarella, tomatensaus en pasta
Tiramisu

DONDERDAG 15 MAART 2012

Carpaccio van zeeduivel met verjus de
Perigord
Heldere visbouillon
Gegrilde grietbot met witte wijnsaus en
peterselieaardappelen
Vers fruit met vanille-ijs en frambozencoulis

MAANDAG 19 MAART 2012

Broccolisoepje
Tongrolletjes in witte wijnsaus met fijne
groentjes en hertoginnenaardappelen
Geparfumeerde sabayon met vanille-ijs

DINSDAG 20 MAART 2012

Slasoepje afgewerkt met Boursin
Choucroute op traditionele wijze met
gekookte aardappel
Gebakken ananas met vanille-ijs

MAANDAG 26 MAART 2012

Gerookte ham met meloen
Gegrilde zalmfilet met een duglérésaus en
gekookte aardappel
Geparfumeerde sabayon met ijs

DINSDAG 27 MAART 2012

Preivelouté
Lamsfilet met graanmosterdsaus, boeket
van lentegroentjes en aardappel in de oven
Flensje "mikado"

Prijs menu maandag
€ 14 per persoon

Prijs menu dinsdag
€ 16 per persoon

Prijzen menu's donderdag en vrijdag:
€ 26 per persoon

**'All-in'-formule maandag en dinsdag (wijnen,
waters, en koffie) aan een meerprijs van 7€**

**'All-in'-formule donderdag en vrijdag (wijnen,
waters, en koffie) aan een meerprijs van 12€**

Een week op voorhand reserveren is noodzakelijk

Vrijdag 2 maart 2012

Gastronomische avond

Aperitief

Baars met zoet-zure venkel en blanke botersaus

Aardpeer fluweelsoepje

Kalfszwezerik met linzen en spekjes

Rundsvilet met champignons, rode wijnsaus en béarnaise

Gevulde brie met truffel en een fris slaatje

Vanilleroomijs besprenkeld met chocolade

Koffie met mignardises

Avondmenu - € 55
Start om 19.00 uur

Reservatie voor de gastronomische avond is mogelijk,
enkel telefonisch vanaf maandag 30 januari 2012 om 9.00 uur
De reservatie is pas geldig na het betalen van een
voorschot van € 25 per persoon en voor een volledige
tafel op het rekeningnummer: 068-2390831-02
met vermelding reservatie
gastronomische avond + tafelnummer reservatie