

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 April – Juni 2012

Maandag 16 april 2012

Aspergevelouté met grijze garnalen
Gegrilde zalm met erwten coulis en een
zuidere puree
Nougat glace

Dinsdag 17 april 2012

Tomatenvelouté
Gebakken kabeljauw met geplette
aardappeltjes en een blanke botersaus
Limburgse flensjes

Donderdag 19 april 2012

Gevulde brie met truffel, kruidensla en
appel
Romige bloemkoolsoep met pijnboompitten
Gegrilde zalm met groentensliertjes,
fettuccine en pesto
Flensjes Suzette

Vrijdag 20 april 2012

Fris slaatje met scampi en tomatenijs
Bouillon met lenteboontjes
Gebakken rog met nieuwe aardappeltjes,
kappertjes en peterselie
Mokka sabayon

Maandag 23 april 2012

Kervelsoep
Gefrituurde Victoriabaars met tartaarsaus
en gekookte aardappelen
Geflambeerde koffie naar keuze

Dinsdag 24 april 2012

Broccolivelouté
Varkenshaasje in Hasseltse jenever met
krielaardappeltjes
Aardbeien met vanille-ijs

Donderdag 3 mei 2012

Guacomola met gerookte sprot en
tomatensalsa.
Gebakken Sint-Jakobsvruchten met
champagnesaus en zeewier.
Gebakken eendenborst met ratatouille,
rozemarijnaardappel en honing-tijmsaus.
Dessertenkaart

Vrijdag 4 mei 2012

In spek gerold geitenkaasje op een fris slaatje
Thaise kokossoep
Lamskroon met kruidenkorst en portosaus
Dessertenkaart

Maandag 7 mei 2012

Tomatensoep
Gebakken zalm op een bedje van spinazie
Hertoginnenaardappelen
Bavarois

Dinsdag 8 mei 2012

Aspergevelouté
Piepkuiken op grootmoeders wijze
Gebakken aardappelen
Normandische flensjes

Donderdag 10 mei 2012

Scampicocktail met paprika
Deense kabeljauw met asperges en witte wijnsaus
Lamskroon met zomergroentjes en tijmsaus
Dessertenkaart

Maandag 14 mei 2012

Tarte Tatin met bloedworst
Sint-Jakobsvruchten met groene asperges
en tagliatelle
Variatie van ijs

Maandag 21 mei 2012

Asperges op z'n Vlaams
Gevulde kippenfilet met mozzarella en zongedroogde
tomaten
Pasta
Tiramisu

Dinsdag 22 mei 2012

Aspergevelouté met Noordzeegarnalen
Struisvogel filet met peperroomsaus
Gebakken aardappelen
Aardbeivariatie

Vrijdag 8 Juni 2011**Gastronomische avond****Aperitief****Carpaccio Di Manzo****Sint-Jakobsvruchten met aspergevelouté, rauwe asperges en bieslook****Rode mulfilet met basilicum en filodeeg****Gebakken ganzenlever met mango en framboos****Kalfsfilet met gegrilde groentjes en mozzarella, Foyotsaus met Gouden Carolus Ambrio****Gemarineerde ananas met zwarte peper en kardemonijs****Koffie met mignardises**

Avondmenu - € 55

Start om 19.00 uur

Reservatie voor de gastronomische avond is mogelijk,
enkel telefonisch vanaf maandag 30 april 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

Donderdag 24 mei 2012

Cappuccino van komkommer en koriander
Asperges op Vlaamse wijze
Varkenshaasje met groene groentjes en sinaasappelzesten
Gemberroomijs met frambozen

Vrijdag 25 mei 2012

Gegrilde zeeduivel met asperges en mousselinesaus
Venkelroomsoep
Lamsfilet met ratatouille, rozemarijn aardappeltjes en mosterddragonsaus
Dessertenkaart

Dinsdag 29 mei 2012

Salade van scampi
Lamsfilet met graanmosterdsaus
Boeket van lentegroentjes
Aardappel in de oven
Variatie van aardbei

Donderdag 31 mei 2012

Walking Diner

Vrijdag 1 juni 2012

Steak tartaar met verse kruiden en bloemen
Aspergefluweelsoep
Licht gezouten kabeljauw met brandade, gepocheerd hoeve-eitje en mousselinesaus
Jubileumkers

Maandag 11 juni 2012

Gazpacho
Steak met hofmeesterboter en frietjes
Crème brûlée

Dinsdag 12 juni 2012

Tomatensoep
Gebakken zalm op een bedje van spinazie
Hertoginnenaardappelen
Bavarois

Donderdag 14 juni 2012

Mechelse asperges met grijze garnalen en blanke botersaus
Heldere ossenstaartbouillon geparfumeerd met Madeira
Jonge franse duif met zomergroentjes en sherrysaus
Rood fruit met vanille-ijs

Prijs menu maandag
€ 14 per persoon

Prijs menu dinsdag
€ 16 per persoon

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

'All-in'-formule (wijnen, waters, en koffie):
maandag en dinsdag aan een meerprijs van 7€
donderdag en vrijdag aan een meerprijs van 12€

Een week op voorhand reserveren is noodzakelijk