

Menu



Voorgerechten

Traditioneel Gemarineerde Zweedse Zalm

Geserveerd met een frisse citroen-dillesaus, haringkaviaar, knapperige veldsla en fijne eetbare bloemen.

Duo van Kaas- en Zeewierkroket

Geserveerd met een frisse veenbessensaus, een knapperig bietenkoekje en een vleugje citroen.

Salade van Cherrytomaat en Mozzarella

Verse cherrytomaatjes en romige mozzarella, besprenkeld met balsamicoazijn, aangevuld met veldsla en basilicum.

Nagerechten

De Klassieker

Chocolade-amandelcake Daim, met een coulis van rode vruchten en een toef slagroom.

Appeltaart deluxe

Warme Zweedse appel-kaneelcake, geserveerd met een bolletje vanille-ijs en luchtige slagroom.

Tiramisu

Tiramisu (zonder alcohol) vergezeld van een coulis van rode vruchten, eetbare bloemen en een toef slagroom.

Hoofdgerechten

Köttbullar op Belgische wijze

Zweedse balletjes met een rijke rodewijnsaus met champignons en spek, vergezeld van pommes duchesse en sperziebonen omwikkeld met krokant spek.

Zalmfilet in een winters jasje

Geserveerd met een frisse sperziebonenmix, goudbruine pommes duchesse, cherrytomaatjes, een vleugje citroen en een klassieke Bearnaisesaus.

Fålafelballetjes

Sappige falafelballetjes geïnfuseerd met courgette, geserveerd met groentecouscous, romige aioli en een frisse toets citroen.



Scan de QR-code en laat ons weten hoe het geweest is.

De menuprijs omvat 3 gangen (kies 1 gerecht per gang per persoon) inclusief (fruit) water en koffie. 1 mocktail als aperitief, en 1 glas wijn naar keuze per persoon (vanaf 16 jaar) inbegrepen. Kinderen tot 12 jaar oud hebben recht op een fruitsapje LANGLUR naar keuze. Extra drankjes worden apart aangerekend en zijn te betalen aan onze kassa bij het verlaten van het restaurant. **Smaklig måltid!**



Menu



Entrées

Saumon Suédois Mariné

Servi avec une sauce citron-aneth, du caviar de hareng, de la mâche croquante et de délicates fleurs comestibles.

Duo de croquettes au fromage et aux algues

Accompagnées d'une sauce aux airelles, d'un biscuit croustillant à la betterave et d'une touche de citron.

Salade de Tomates Cerises et Mozzarella

Tomates cerises fraîches et mozzarella fondante, relevées d'un filet de vinaigre balsamique, accompagnées de mâche et de basilic.

Desserts

Le Classique

Gâteau au chocolat et aux amandes, accompagné d'un coulis de fruits rouges et de crème fouettée

Gâteau de pommes gourmande

Gâteau suédois tiède aux pommes et à la cannelle, servi avec une glace vanille onctueuse et une crème fouettée légère.

Tiramisu

Tiramisu sans alcool, sublimé par un coulis de fruits rouges, parsemé de fleurs comestibles et de crème fouettée.

Les Plats

Köttbullar à la belge

Boulettes suédoises avec une sauce au vin rouge parfumée aux champignons et au bacon, accompagnées de pommes duchesse et de haricots verts enrobés de bacon croustillant.

Filet de saumon en habit d'hiver

Accompagné d'un mélange de haricots verts, de pommes duchesse dorées, de tomates cerises, d'une touche de citron et d'une sauce Béarnaise classique.

Boulettes de fâlafel

Des falafels juteux infusés à la courgette, servis avec du couscous aux légumes, une aïoli crémeuse et une touche fraîche de citron.



Scannez le code QR et dites-nous comment ça s'est passé.

Le prix du menu comprend 3 services (choisissez 1 plat par service et par personne), incluant de l'eau (nature ou fruitée) et du café. Un mocktail en apéritif et 1 verre de vin au choix par personne (à partir de 16 ans) sont inclus. Les enfants jusqu'à 12 ans ont droit à un jus de fruits LANGLUR au choix. Les boissons supplémentaires seront facturées séparément et sont à régler à la caisse lors de votre départ du restaurant. **Smaklig måltid!**

