



### **Van harte welkom bij restaurant 't Molenhuys !**

Culinair genieten van zeer smakvolle en mooie gerechten, begeleidt door fantastische wijnen en dat alles in een zeer gastvrije en sfeervolle omgeving; dat is in 1 zin waar een diner bij restaurant 't Molenhuys voor staat.

In de modern-Frans Belgisch georiënteerde keuken van 't Molenhuys koken wij met veel passie en liefde voor het vak; creatief, smaakvol, mooie bordopmaak en enkel en alleen verse ingrediënten. Onze menukaart wordt gedurende het jaar aangepast aan de seizoenen. De uitgebreide en toegankelijk geprijsde wijnkaart bevat wijnen uit zowel de oude als de nieuwe wijnwereld, waarbij ook minder bekende landen aan bod komen.

Yolande en Jos Vesters



## ZOMER MENU

**kalfstartaar - bereidingen van paling - Japanse rettich**

of

**ceviche van zeebaars en zalm - ingelegde boterbonen - grapefruit- wilde tomaatjes**

**Poussin geconfijt - courgette - quinoa - beukenzwammetjes**

of

**coquilles St. Jacques - Livar schinken - zeekraal - saffraan**

**grietfilet - pastinaak - lamsoor - jus van Bergamot**

of

**lamsfilet en bitterbal van lam - zomergroentjes - lavendel**

**bereidingen van kers - hangop - vanille - pure FT chocolade en kaneel**

of

**proeverij van kazen - pruimen compote - abrikozen brood - noten**

3/4 gangen eur 37/47

kaas i.p.v. dessert + eur 4

wijnarrangement glas/bob-glas a eur 6.50/3.75



## CHEF'S MENU

escabeche van mosselen - watermeloen - venkel - bereidingen van saffraan

pastrami van Black Angus - ingedikte Spätburgunder - groene asperge

topinamboer roomsoep

gebrande langoustine - bereidingen van pastinaak - FT quinoa en Baharat

Margret de Canard -bereidingen van sinaasappel - jonge erwtjes - Cointreau

crepe Suzette - sinaasappel - vanille - venkel

5/6 gangen a EUR 55/65

kaas i.p.v. dessert + EUR 4

wijnarrangement glas/bob-glas a EUR 6.50/3.75



## **A LA CARTE**

### VOORGERECHTEN EUR 13

**escabeche van mosselen - watermeloen - venkel - bereidingen van saffraan**

**ceviche van zeebaars en zalm - ingelegde boterbonen - grapefruit- wilde tomaatjes**

**kalfstartaar - bereidingen van paling - Japanse rettich**

**pastrami van Black Angus - ingedikte Spätburgunder - groene asperge**

**geitenkaas met roos en lavendel - bereidingen van rode biet (V)**

### SOEPEN EUR 8

**topinamboer roomsoep**

### TUSSENGERECHTEN EUR 13

**gebrande langoustine - bereidingen van pastinaak - FT quinoa en Baharat**

**coquilles St. Jacques - Livar schinken - zeekraal - saffraan**

**Poussin geconfijt - courgette - quinoa - beukenzwammetjes**

**bereidingen van broccoli - Gorgonzola picante - beurre noisette**



## A LA CARTE

HOOFDGERECHTEN EUR 23

**grietfilet - pastinaak - lamsoor - jus van Bergamot**

**Margret de Canard -bereidingen van sinaasappel - jonge erwten - Cointreau**

**lamsfilet en bitterbal van lam - zomergroentjes - lavendel**

**boeket van groenten - kruiden en bloemen eigen tuintje met honingvinaigrette**

**De Bloemenweide**

DESSERT EUR 9

**bereidingen van kers - hangop - vanille - pure FT chocolade en kaneel**

**crepe Suzette - sinaasappel - vanille - venkel**

KAAS EUR 13

**proeverij van kazen - pruimen compote - abrikozen brood - noten**

