

TAKE AWAY MENU TOT BEGIN MEI 2024

VOORGERECHTEN

Rilette van gerookte makreel – doperwt – groene asperge – dille olie (koud)
Tartaar van Argentijnse wilde gamba - ajo blanco – amandel (koud)
Vietnamese rundersalade – chili – rode ui – koriander (koud)

HOOFDGERECHTEN

Zalmfilet – asperge - honingmosterd – blini (warm)
Mechelse koekoek – risotto – champignon - kalfsjus (warm)
Lamsrumpsteak – bospeen – daslook – yoghurt – couscous (warm)

NAGERECHTEN

In whisky & vanille gegaarde rabarber – kletskep – cocos (koud)
Tartelette “ruby chocolate” – aardbei (koud)
Belgische kazen (3st) – rozijntoast (+€5) (koud)

€40pp (1 voor-, 1 hoofd-, en 1 nagerecht)

€50pp (2 voor-, 1 hoofd-, en 1 nagerecht)

Gelieve uw keuze te maken en door te geven min 24 uur op voorhand via info@huisnummer95.be

Voorgerechten en dessert zijn ready to serve en worden rechtstreeks op bord gedresseerd. Hoofdgerechten dienen nog opgewarmd te worden. Gaartijden worden meegegeven.