

Welkom in ons restaurant 'Vienna'

Daar we met ons 2 het restaurant runnen en alles huisgemaakt en vers is, is onze keuze van gerechten beperkt en hebben we ook de tijd nodig om alles goed te kunnen brengen.

Bent u gehaast, laat het dan zeker VOORAF weten!

We bieden op de middag een lunch aan en een beperkte à la carte kaart en 's avonds onze menu en een beperkte à la carte.

Gelieve het rustig te houden aan tafel zodat iereen in het restaurant kan genieten van het eten en van elkaar.

VOORGERECHTEN

- | | |
|--|------|
| * Makreel – avocado – komkommer – dashi | € 25 |
| * Heekfilet – scheermes – lamsoor – verjus | € 25 |
| * Carpaccio van langoustines - appel - selder
zure room | € 30 |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|------|
| * Filet pur Simmenthal – warme groenten
pepersaus - handgesneden frietjes | € 41 |
| * Kabeljauwfilet – terrine van prei – zeevroenten
Jus van langoustines | € 41 |
| * Filet van hert – wiltloof – peppersaus – sjalot
millefeuille van aardappel - Parijse champignons | € 41 |
| * Fazantfilet – witloof – sjalot – millefeuille
van aardappel – Parijse champignons | € 40 |

Lunch Vienna

2 hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en koffie met
huisgemaakte koekjes (42 euro)

Menu Vienna

- * Makreel - avocado - komkommer - dashi
 - * Heekfilet - scheermessen – lamsoor - verjus
 - * Ravioli met kreeft – rode biet - verveine
 - * Fazantfilet – witloof – sjalot – millefeuille
van aardappel – Parijse champignons
 - * Brusselse wafel – peer – chocolade - kokos
- OF**
- * Assortiment Belgische kazen - nootjes - vijgen
(suppl 6 euro)

Prijs 3 gangen: (makreel – fazant - dessert) 62€

Prijs 4 gangen : (makreel – heek –fazant - dessert): 76€

Prijs 5 gangen : (alle gerechten met dessert): 90€

De menu is per tafel en de gangen kunnen niet van plaats worden gewisseld.

Op vrijdagavond en zaterdag serveren we enkel onze menu Vienna 4 of 5 gangen voor heel het gezelschap.