

# DE BARONIE

eat - drink - sleep

## Keuzemenu

**3-gangen** - voorgerecht, hoofdgerecht en dessert **30**

## Voorgerechten

**Rundercarpaccio** – met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, pijnboompitten 9

*Wijn- of biertip: Pinot grigio of Brand Imperator*

**Gerookte eendenborst** – met witlofsalade, walnoten, aceto balsamicostroop 9

*Wijn- of biertip: Zweigelt of Affligem Dubbel*

**Zachtgegaarde wildzwijnsnek** – met compote van wilde blauwe bes 8

*Wijntip: Zweigelt*

**Carpaccio van gerookte zalm** – met salade van Noorse garniaaltjes, gefrituurd ei 10

*Wijn- of biertip: Sauvignon blanc of Affligem Blond*

**Gerookte makreel** – met crème van dille, frisse salade 8

*Wijn- of biertip: Pinot grigio of Brand Weizen*

✓ **Tarte tartin van rode ui** – met zoete aardappelpuree, zoetzure groente 7

*Wijn- of biertip: Chardonnay of Affligem Blond*

✓ **Zoetzure pompoen** – met geitenkaas, walnoten 9

*Biertip: Mort Subite Blond Lambic*

## Soepen

✓ **Pompoensoep** – met geroosterde pompoenpitten 5

**Mosterdsoep** – met gebakken spekjes 5

**Kippenbouillon** – met stukjes kip, prei 5



wachtwoord: Baronie10

# DE BARONIE

eat - drink - sleep

## Hoofdgerechten

- Lamsrack** – bereid met rozemarijn, tijm, knoflook, met gebakken witlof 23  
Voor het lamsrack geldt een meerprijs van 2 euro in het 3-gangen keuzemenu.  
*Wijn- of biertip: Tempranillo of Affligem Tripel*
- Wildzwijnmedaillons** – met een romige saus van bospaddenstoelen 18  
*Wijn- of biertip: Merlot of Amstel Bock*
- Dé klassieke ossenhaas met bearnaisesaus** 28  
Voor de ossenhaas geldt een meerprijs van 4 euro in het 3-gangen keuzemenu.  
*Wijntip: Merlot*
- Hertenbiefstuk** – met Malbec wijnsaus, rode kool, spruiten, 21  
gebakken witlof  
*Wijn- of biertip: Malbec of Amstel Bock*
- Zalmfilet** – op de huid gebakken, met hollandaisesaus 18  
*Wijntip: Sauvignon blanc*
- Kabeljauw** – met korst van verse groene kruiden 18  
*Wijn- of biertip: Pinot grigio of Brand Weizen*
- ✓ **Polenta** – gepaneerd & gefrituurd, met bospaddenstoelen, truffel, 15  
zoetzure groente  
*Wijntip: Zweigelt*
- ✓ **Vegan romige pasta** – met bospaddenstoelen, courgette, paprika, 15  
ui, pesto  
*Wijntip: Chardonnay*

## Desserts

- Lopend chocoladetaartje (warm)** – met melkchocolade mousse, 9  
amarena kersen  
*Wijn- of biertip: Grenache & Mort Subite Kriek Lambic*
- Crème brûlée** – met hazelnootijs, slagroom 9  
*Wijntip: Moscatel*
- Pistacheparfait** – met witte chocolade mousse 9  
*Wijntip: Moscatel*
- Appelcrumble (warm)** – met vanille-ijs, slagroom 7  
*Wijn- of biertip: Moscatel of Straffe Hendrik Quadupel*
- Kaasplank "Rondje Europa"** – 5 versch. Europese kazen 11  
Voor de kaasplank geldt een meerprijs van 2 euro in het 3-gangen keuzemenu.  
*Wijntip: Moscatel*