



**HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF**

## **KLOKKENHOF KEUZE MENU**

### **VOORGERECHTEN**

#### **Ambachtelijke Garnalenkroketten**

Citroen | Peterselie | Tartaar- of Cocktailsaus

Of

#### **Rundercarpaccio**

Truffelolie | Parmigiano | Rucola | Balsamico Parels

### **HOOFDGERECHTEN**

#### **Kabeljauw\***

San Marzano | Erwt | Munt | Citrus Parels | Kervel | Noilly-Prat Saus

Of

#### **Black Angus Rumpsteak**

Pepersaus | Groene Salade | Frietjes of Kroketjes

### **DESSERTS**

#### **Dame Blanche**

Vanille Roomijs | Warme Chocolate Saus | Verse Slagroom

Of

#### **Crème Brulée à l'Italienne**

Amaretto | Bitterkoekjes | Kaneel Roomijs

Of

#### **Kaasplankje van Kaasmeester Lourdon uit Brasschaat**

Kletzenbrood | Vijgen Konfijt






3 Gangen: €52.50 Voor, Hoofd, Dessert

4 Gangen: €65.00 Voor, Hoofd, Dessert, Kaas



## HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF




### VOORGERECHTEN

<b>Scampi</b> 		€18.50
Thaise Curry   Koriander   Pijp Ajuin   Basilicum		
<b>Ambachtelijke Garnalenkroketten*</b>		€18.50
Citroen   Peterselie   Tartaar- of Cocktailsaus		
<b>Tartaar van Tonijn*</b>		€21.50
Wakame   Guacamole   Lompvisei		
<b>Ambachtelijke Kreeftkroketten*</b>		€20.50
Citroen   Peterselie   Tartaar- of Cocktailsaus		
<b>Bisque van Griuze Garnaaltjes</b>		€18.50
Kruidenroom   Griuze Garnaaltjes   Rivierkreeftje		
<b>Crème Brulée van Foie Gras</b>		€20.50
Koudgerookte Eendenborst   Rood Fruit   Vijg   Konfijt		
<b>Rundercarpaccio</b>		€19.50
Truffelolie   Parmigiano   Rucola   Balsamico Parels		
<b>Steak Tartaar*</b>		€17.50
Klassiek, volgens recept van Peter Goossens of op z'n Japans 		
<b>Ambachtelijke Parmezaankroketten</b> 		€17.50
Citroen   Peterselie   Tierenteyn Mosterd		
<b>Burrata</b> 		€17.50
Tomaatjes   Paprika   Rucola   Taggiasche Olijf   Kruidenolie		
<b>Tarte Tatin van Witlof</b> 		€17.50
Gorgonzola   Ahorn Siroop   Walnoten		
	3 stuks	€18.00
<b>Oesters*</b>	6 stuks	€32.00
Gillardeau   Natuur, Oosters of met Munt & Limoen Schuim	9 stuks	€46.00
	12 stuks	€58.00
<b>Imperial Heritage Caviar Trésor</b>	10 gram	€19.50
Aanbevolen bij *		



## HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF

### HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw*</b>	€29.50
San Marzano   Erwt   Munt   Citrus Parels   Kervel   Noilly-Prat Saus	
<b>Gamba's</b> 	€34.50
Chimichurri Kruiden   Salade met Oosterse Dressing   Frietjes	
<b>Warm Gerookte Zalmoot</b>	€29.50
Risotto   Bospaddestoelen   Enoki   Truffelparel   Rucola	
<b>Dorade</b>	€27.50
Saus van Puntpaprika   Sepia Pasta   Paprika   Kruidenolie   Parmezaan	
<b>Nieuw Zeelands Lamsfilet</b>	€31.50
Torentje van Puree en Seizoen Groenten   Honing -Tijm Jus	
<b>Lente Hert</b>	€36.50
Vitelotte   Pastinaak   Wortel   Shi-take – Teriyake Saus	
<b>Kalf Zwezerik</b>	€39.50
Truffelpuree   Bospaddestoelen   Prei   Witlof   Calvadossaus	
<b>Steak Tartaar *</b>	€29.50
Klassiek, volgens recept van Peter Goossens of op z'n Japans  Salade en Frietjes	
<b>Konijn op Grootmoeders Wijze</b>	€29.50
Seizoen Groenten en Puree   Blauwe Pruimen	
<b>Ravioli Boscaiola</b> 	€28.50
Truffel   Bospaddestoelen   Parmezaan   San Marzano Tomaat   Rucola	

Voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren wij bij voorkeur  
ons Klokkenhof Keuze Menu of het Fine Dining Menu



## **HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF**

### **VANUIT AUSTRALIE ZO OP UW BORD**

Vanaf het begin van onze vestiging in het Klokkenhof serveren wij Black Angus vlees uit Australië. De Black Angus runderen lopen vrij rond in de Australische weiden en eten voornamelijk gras. Door de ruimte die ze genieten, leiden ze een natuurlijk bestaan, waardoor het vlees van deze runderen van uitzonderlijk hoge kwaliteit is.

Onze vleesgerechten worden geserveerd met een Groene Salade, keuze uit Frietjes of Aardappelkroketjes en keuze uit Peper-roomsaus, Champignonsaus, Kruidenboter, Roquefortsaus, Shi-Take Teriyake saus of Béarnaise.

<b>Rumpsteak</b> (225 gram)	€28.50
<b>Filet Pur</b> (200 gram)	€36.50
<b>Ribeye</b> (350 gram)	€37.50
<b>Entrecôte</b> (300 gram)**	€35.50
<b>Châteaubriand</b> (700 - 750 gram, 2 personen)**	pp €47.50
<b>Côte à L'Os</b> (ongeveer 1100 gram, 2 personen)	pp €39.50
<b>Spare Ribs</b> geserveerd met Ananas, Oosterse Salade, Look -en Chilisaus	€26.50
<b>BIJGERECHTEN</b>	
<b>Escalope van Ganzenlever</b>	€8.75
<b>Warme Groenten</b>	€5.00
<b>Witlof Salade</b>	€4.00
<b>Robespierre</b> (aanbevolen bij **)	€4.00



---

## HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF

---

### DESSERTS

<b>Dame Blanche</b>	€12.50
Vanille Roomijs   Warme Chocolate Saus   Verse Slagroom	
<b>Crème Brulée à l'Italienne</b>	€12.50
Amaretto   Bitterkoekjes   Kaneel Roomijs	
<b>Tarte Tatin</b>	€12,50
Karamel Roomijs   Verse Slagroom	
<b>Moelleux van Chocolate</b>	€12.50
Vanille Roomijs   Rood Fruit   Verse Slagroom	
<b>Café Liégeois</b>	€13.50
Tia Maria   Espresso   Karamel   Chocolate   Mokka   Verse Slagroom	
<b>Panna Cotta</b>	€14,50
Verbena   Limoen   Braam   Framboos   Aardbei   Witte Chocolate	
<b>Tiramisu</b>	€14,50
Amaretto   Koffie   Mascarpone   Bitterkoekjes   Speculoos	
<b>Sabayon</b>	€14.50
Amaretto   Vanille Roomijs	
<b>Café Gourmand</b>	€14.50
Koffie naar keuze   Huisbereide Mignardises	
<b>Café Gourmand Deluxe</b>	€18.00
Digestief Coffee of Koffie met Likeur naar keuze   Huisbereide Mignardises	
<b>Kaasplankje van Kaasmeester Lourdon uit Brasschaat</b>	€15.50
Kletzenbrood   Vijgen Konfijt	



**HOTEL-RESTAURANT KLOKKENHOF**

## **FINE DINING MENU**

### **Crème Brulée van Foie Gras**

Koudgerookte Eendenborst | Rood Fruit

### **Bisque van Grijze Garnaltjes**

Kruidenroom | Grijze Garnaltjes | Rivierkreeftje

### **Lente Hert**

Vitelotte | Pastinaak | Wortel | Shi-take – Teriyake Saus

### **Sabayon**

Amaretto | Vanille Roomijs

### **Kaasbordje van Kaasmeester Lourdon uit Brasschaat**

Kletzenbrood | Vijgen Konfijt

**3 Gangen: €64.50 Voor, Hoofd & Dessert of Kaas**

**4 Gangen: €79.50 Voor, Tussen, Hoofd & Dessert of Kaas**

**5 Gangen: €92.50 Voor, Tussen, Hoofd, Dessert & Kaas**