

sharing love & food

# FEESTFOLDER

Carpaccio van rund	18
truffelmayo   parmezaan	
Vitello tonnato	19.5
gefrituurde kappertjes	
Trio van zalm	19
wasabi   wakame   limoen	
Duo van tonijn en gebakken ganzenlever	21.5
avocado   sorbet	
Gebrande makreel	17.5
hijiki salade   mosterddip   kruidensla	
Gerookte forel   gerookte paling +3	18
briochebrood   zure room   gepekeld rode ui	
Gerookte eendenborst	18
chutney mango   parelcouscous	
Noordzeekrab	21
dragonmayo   limoen   toast	

Traag gegaarde rosbeef foie gras   toblerone	19.5
Carpaccio van vis naar keuze: coquille   lotte   tonijn   zalm   kabeljauw zeewiersalade   kroepoek   dille	19.5
Tartaar van vis naar keuze: coquille   lotte   tonijn   zalm   kabeljauw dip gele curry   bieslook	19.5
Tartaar van rund "Belgisch witblauw" kapper   peterselie   mosterdzaad	18

Scampi paddock	18
getomateerde thaise gele curry saus	
Duo van kwartel en gamba	20
risotto   oost-indische kers	
Gebakken Sint-Jacobsnoot	19.5
parelcouscous   zachte gele curry   prei olie	
Gebakken foie gras	19.5
rode porto   jonagold	
Duo tongrol-gebakken zalm	18
brunoise groenten   saffraansausje	
Toast champignon met gerookte hoeve kip	17.5
bieslook   rode ui	
Duo van garnaalkroket en mini tomaat garnaal	19.50
kruidenslaatje   limoen	
Vis op vel gebakken naar keuze:	19
zeebaars   kabeljauw   roodbaars   zalm	
Julliene groenten   beurre blanc van prosecco	

Kabeljauwhaasje	22
gepocheerd eitje   karnemelkaardappelen   mousseline   grijze noordzeegarnaal	
Slibtongrolletjes	21
grijze noordzeegarnalen   mousseline	
Gegrilde grietfilet	22
jonge spinazie   blanke botersaus	
Kreeft bereid op verschillende manieren:	25
normandisch   à la nage   belle vue of thermidor	

Alle voorgerechten zijn beschikbaar als  
walking dinner gerechten €8 en €12  
en als hoofdgerechten + €6

Burrata	17
tomatensalsa   basilicum	
Couscoussalade	16.5
gepekelde groentjes   dragon	
Vegetarische loempia	17
dip van andalouse   kruidenslaatie	
Veggie pasta met falafel	17.5
Kokosmelk   curry	
Veggie risotto Paddock	17
chefs style	
Veganballetjes	17
kruidige tomatensaus   coulis	
Vegetarische brochette	17
wilde rijst   seizoensgroenten	
Vegetarische Thaise nems	17
ponzu vinaigrette	

Alle voorgerechten zijn beschikbaar als walking dinner gerechten €8 en €12 en als hoofdgerechten + €6

Basissoepen volgens seizoen 7

Bloemkool

Broccoli

Kervel

Prei

Pompoen

Tomaten

Witloof

Asperge

Pastinaak

Schorseneer

Wortel

Doperwt

Bouillabaise | vissoep | bisque chefs style 12

De basissoepen worden altijd geserveerd met  
homemade croutons & gehakte tuinkruiden

Men kan bijkomende garnituren verkrijgen

Brunoise groente van soep naar keuze	+1
Gerookte zalm	+3
Gerookte hoevekip	+2
Noordzeegarnalen	+3
Heilbotsnippers	+3
Gemalen kaas	+2
Brioche toast	+2
Italiaanse ham	+2
Chorizoblokjes	+2

Pluma van Iberico	21
traag gegaard spaans varkensvlees	
Chateaubriand	22
gegrild met saus naar keuze	
Ossenhaas   Filet pur	27
gegrild met saus naar keuze	
Côte à l'os   Runderrib	24
gegrild met saus naar keuze	
Gepekeld varkenshaasje	20
traag gegaard   mosterdsaus   rode porto   fine champagne   morielsaus +3	
Tournedos van gevogelte	18
traag gegaard   mosterdsaus   rode porto   fine champagne   morielsaus +3	
Coq au vin	18.5
traag gegaarde kippenbout in rode wijnsaus	
Suprême van parelhoen	19.5
traag gegaard   mosterdsaus   rode porto   fine champagne   morielsaus +3	
Varkenswangetjes	20
traag gegaard   gepekeld mosterdzaad	
Vol-au-vent	20

Stoofpotje van zeeduivel volgens seizoen   met seizoensgroenten	22
Catch of the day <small>aanrader</small> Chefs keuze/chefs style	24
Scampi   Gamba <small>+2</small> diabolique   thais   paddock   gele curry   a la plancha   look   room	22

Deze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelbereiding naar keuze:

Kroketten  
Amandelkroketten  
Frietjes  
Gratin aardappelen  
Gebakken krieltjes

Opmerkingen:

- Bij alle hoofdgerechten worden er telkens aangepaste groenten voorzien volgens het seizoen.
- Indien gewenst kunt u de sauzen wijzigen.
- Er is altijd repasse voorzien van vlees, groenten en aardappelbereidingen.
- Gerechten zoals wild, asperges of andere suggesties zijn zeker mogelijk en te bespreken.
- Indien er enkel een hoofdgerecht wordt besteld, rekenen wij een supplement van €2.5/pers.

Brownie van donkere chocolade	8.5
huisgemaakt   vanille ijs   framboos	
Traditionele dame blanche	9
Vanille ijs   warme verse chocolade saus	
Verloren suikerbrood	8.5
Gekarameliseerde appel   vanille ijs   huisgemaakte caramel	
Appelgebak Paddock	7
bloemsuiker	
Tarte tatin	7.5
speculoos ijs   gekarameliseerde appel afgewerkt met geflambeerde calvados +2	
Traditionele crème brûlée	8
vanille   gebrande rietsuiker	
Gepocheerde peer	9.5
sabayon van chocolade   vanille ijs	

Coupe volgens aanbod

aardbeien

dagprijs

Verwenbord Paddock

3 st / 6 st

Met ijstaart +1.5

8.5 / 11

Kaasbord

5 soorten kaas met garnituren

11.5

Ijslam met naam

gepresenteerd met fister en versnijding in de zaal

8

Ijslam met naam & rood fruit

gepresenteerd met fister en versnijding in de zaal

8

Koffie met versnaperingen

3.5

NAGERECHTEN

KOFFIE

PADDOCK

sharing love  
& food