

Menu Catalog 2024 - 2025

Assortiment fijne hapjes (4p.p.)

Kleine plank (6pers.)

🌀 Voorgerechten koud 🌀

- Paling in gelei – gemarineerde zalm – mousse gerookte forel - toast – kruidensalade
- Mousse van gerookte forel – toast
- Paté van de chef – Brioche
- Tartaar ossenhaas – mousse ganzenlever
- Gerookte zalm ‘Klassiek’ toast
- Gemarineerde zalm – piccalily venkel – kruidensalade
- Carpaccio van rundsvlees – konfijt tomaat – notensalade – parmesan
- Halve kreeft ‘Belle Vue’
- Vitello Tonato
- Tataki van tonijn – zuiderse wok – guacémolé
- Salade geitenkaas gerookt spek
- Salade asperges – mango – kort geschroeide scampi’s – munt – limoen*
- Meloen Rubbens – gerookte zalm – grijze garnaal*
- Tomaat grijze garnaal*
- Cavaillon en fijne ham*
- Wildpastei – veenbes – brioche*
- Cocktail grijze garnalen – asperges – mango*
- Salade witte perzik – kort geschroeide scampi’s – munt – limoen*

*seizoen



RUBBENS

❧ Soepen ❧

- Dagsoep
- Tomatenroomsoep
- Pompoensoep en gerookte eend*
- Aspergesoep*
- Bouillon van ossenstaart
- Groentenbouillon

❧ Voorgerechten warm ❧

- Paling in groene kruiden - Rubbens Tripel - kruidensalade
- Scampi curry - zuiderse groenten
- Scampi diabolique
- Huisgemaakte parmesankroket - kruidensalade
- Ambachtelijke garnaalkroketjes - kruidensalade
- Pladijs - seizoengroenten - wittewijnsaus
- Zuiderse salade - gefrituurde schartongreepjes - tartaarsaus
- Kabeljauw 'Ostendaise'
- Risotto - Kabeljauwhaasje - strandschelpen
- Zeebrasem - bouillabaisse
- Asperges - mi-cuit van zalm - mousseline*
- Asperges op zijn Vlaams*
- Asperges - gepocheerd eitje - gerookte zalm - mousseline*
- Kort geschroeide St-Jacobsvruchten - pompoen - crème champagne*

*seizoen



RUBBENS

❧ Hoofdgerechten ❧

Vlees:

- Côte à l'os – seizoengroenten – naar keuze
- Filet pur
- Steak
- Rundsbrochette
- Rundsstoofvlees
- Lamskroon – ratatouille - Gratin Dauphinois
- Filet van tamme eend – sinaasappel
- Filet van hert en zijn wildgarnituur
- Hertensteak en zijn wildgarnituur
- Fazant op zijn geheel gebraden

Vis:

- Paling Rubbens Tripel – groene kruiden
- Pladijs 'Ostendaise'
- Gevulde parelhoen – seizoengroenten – zoetzuur van druiven

❧ Desserts ❧

- Panna-cotta – aardbeien*
- Warme appeltaart
- Crème brûlée
- Donkere-chocolade-frambozentaart

*seizoen



RUBBENS