



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei
Mieke De Baerdemaeker & hilde Anthoons
Alsputweg/Hollestraat 108 - 1500 - Halle
Tel : 0032 (0)2/356.76.47 - GSM : 0475/86.56.47
Fax : 0032(0)2/360 .12.10 - e-mail mieke@alsput.com
IBAN BE25 4390 1790 5182

Alsputs Hoppescheuten menu

Dagsoep

Hoppescheuten met een gepocheerd eitje en geuzemousseline

OF

Alsputse pastei bereid met geuze in goed gezelschap van een kramiektoast

Gebakken zalmfilet omringd door groene kruidensaus met groentepuree

OF

Rundsmiddaillon van Belgisch wit-blauw en pepersaus met groentepuree of frietjes

Alsputs dessert van de dag

Menu zonder dranken **34,50 euro** per persoon

Menu met dranken (*) 49,50 euro per persoon

Alsputse Hoppescheuten degustatie

Hapjesbord

Hoppescheutencappuccino

Hoppescheuten met een gepocheerd eitje op toast in hoeveboter gebakken, gerookte zalm en geuzemousseline

Sorbet

Op de huid gebakken skrei OF ossenhaas OF entre-côte
met groentepuree en hoppescheuten op een spiegel van groene kruidensaus

Alsputs dessertenbord

Menu zonder dranken **68,90 euro** per persoon

Menu met dranken* 83,90 euro per persoon

Menu met dranken = alsputs aperitief, 1/2 fles huiswijn of streekbieren, 1/2 L water en koffie
alle gerechten kunnen ook à la carte besteld worden.

Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal .
Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle
0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47
www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com.
Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei, poort naar het Pajottenland.



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei
Mieke De Baerdemaeker & hilde Anthoons
Alsputweg/Hollestraat 108 - 1500 - Halle
Tel : 0032 (0)2/356.76.47 - GSM : 0475/86.56.47
Fax : 0032(0)2/360 .12.10 - e-mail mieke@alsput.com
IBAN BE25 4390 1790 5182

Alsputse Suggesties van de maand

Voorgerechten

Gepocheerd eitje op een krokante toast in hoeveboter gebakken met hoppescheuten (100gr), geuzemousseline, opgesmukt met gerookte zalmsnippers	24,50
Alsputse pastei bereid met geuze Moriau in goed gezelschap van een kramiektoast	12,50
Hoppescheutencappuccino met huisbereide croutons en emmental kaas	7,50

Hoofdgerechten

Gebakken skrei omringd door groene kruidensabayon met groentepuree	24,50
Gepaneerde pladijsfilet met hoppescheuten, gepocheerd ei, geuzemousseline en lentekroketjes	34,90
Hoppescheuten op een spiegel van sabayon met Malakoff Gin en groene kruiden met	
Skrei op de huid gebakken	39,90
Ossenhaas (200g/300gr)	36,90/41,40
Entre-côte (350g)	29,90/34,40
Ossenhaas met pepersaus (200g/300gr)	29,20/33,40
Entré-côte met pepersaus (300g/400gr)	25,20/29,40
Rundsmeddaillon met pepersaus en Alsputse fritjes(200gr/300gr)	17,90/21,40

Nagerechten

Pajottenlandse aardbeien, Artisanaal vanille-ijs bereid met hoefemelk, frambozencoulis en slagroom	7.50
Alsputse chocoladeschuim	5.50
Alsputs dessertbord	9,80
Gebak van het huis	5.50
Alsputse sorbet (2 bollen naar keuze)	6,20

Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal .
Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle
0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47
www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com.
Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei, poort naar het Pajottenland.