

Alsputse Wildgerechten – Plat de gibier

Alsput

Voorgerechten worden opgediend met brood en boter

Wildpaté met veenbessen en kramiektoast € 16.90

Paté de gibier au compote d'airelles

Gegrild geitenkaasje op een toast van kramiek
vergezeld van een herfstslaattie € 19.90

*Le fromage de Chèvre grillé sur un toast cramique accompagné
de sa salade d'automne*

Gebakken woudchampignons €19.90

Champignons des bois grillés

Sint jacobsnootjes, prei met citroenboter €22. 90

Noix de St-Jacques julienne de poireaux beurre de citron

Hoofdgerechten met kroketten en purée of frietjes

Reerugfilet of Hertefilet in zijn poivrade met herfstgarnituur
(naargelang het aanbod van de markt) 125gr € 29.90 of 250gr €39.90

Filet de chevreuil ou cerf sa poivrade et sa garniture d'automne

Fazant op z'n Brabants met kastanje kroketjes € 29.90

Le faisán à la brabançonne et croquettes aux chataignes (min. 2 pers)

Alsputse Wildcivet (stoofpotje van wild)

met ovenappel-veenbes-witloof € 25.90

Civet de gibier avec pomme aux fourre-airelles-chicons

Zacht gebraden **rosbief** van Belgisch Wit Blauw

met Woudchampignons of pepersaus en kroketjes - *Rosbeef Blanc*

Bleu Belges rôtissées, sauce champignons des bois et croquettes

150gr/300gr €29,90/€ 39.90

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.

Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année à Alsput

Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput, het gezelligste plekje in de Kemmerdalen, poort naar het Pajottenland, Lambiekland