



RESIDENTIE
HERTOG JAN

WWW.RESIDENTIEHERTOGJAN.BE

MENU Januari 2025

Woensdag 01/01

Nieuwjaar

11u30: Hapjes van het huis

Bospaddenstoelenvelouté

Ossenhaas rossini met knolselder, truffelsaus en pomme duchesse

Hartje van nieuwjaar

Donderdag 02/01

Tomatenvelouté

Choucroute van de chef met aardappelpuree

Brusselse wafel met slagroom

Vrijdag 03/01

Broccolivelouté

Kabeljauwhaasje met witloof, kruidensaus en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Avond: Assortiment van fijne kazen met notenbrood

Zaterdag 04/01

Preivelouté

Lamsnavarrin met groenten en aardappelen

Abrikozentaartje

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Zondag 05/01

Waterkersvelouté

Kalkoenfilet met peer, boursinsaus en kroketten

Chocolade mousse

Maandag 06/01

Bloemkoolvelouté

Duo van pensen met rodekool en aardappelen

Appelflap

Dinsdag 07/01

Groentebouillon

Schelvis met groenten, botersaus en aardappelen

Banana split

Woensdag 08/01

Wortelenvelouté

Huisgemaakte stoofvlees met frietjes en sla

Verse fruitsla

Avond: Omelet met hesp

Donderdag 09/01

Knolseldervelouté

Kipfilet met currysaus, rijst en groenten

Panna cotta met framboos

Vrijdag 10/01

Italiaanse minestrone

Zalmfilet met spinaziepuree en dijonnaisesaus

Assortiment van vers fruit

Avond: Kaaskroketten met garnituur

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Zaterdag 11/01

Witloofvelouté

Varkenswangetjes op osso-bucco wijze met verse pasta

Aardbeientaartje

Zondag 12/01

Pompoenvelouté

Ossenhaas met groenten, appelsiensaus en kroketten

Javannais

Maandag 13/01

Groentevelouté

Braadworst met puree van savooikool en aardappelen

Perenflan

Dinsdag 14/01

Winterse erwtensoep

Lenghaasje op Oostendse wijze met aardappelpuree en kruiden

Pêche melba

Woensdag 15/01

Tomatensoep met balletjes

Americain van de chef met frieten en garnituur

Assortiment van vers fruit

Avond: Opgevulde pasta met basilicumroomsaus

Donderdag 16/01

Kippenroomsoep

Hachis parmentier van bloemkool met aardappelpuree

Rijstpap

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Vrijdag 17/01

Witloofvelouté

Kabeljauwhaasje met savooikool, blanke botersaus en aardappelen

Assortiment van vers fruit

Avond: Quiche met groenten en geitenkaas

Zaterdag 18/01

Bloemkoolvelouté

Kalfsblanket met groenten en aardappelen

Appeltaartje

Zondag 19/01

Champignonvelouté

Varkenshaasje met boontjes, portosaus en aardappelgratin

Mousse van plattekaas met speculaas

Maandag 20/01

Paprikavelouté

Vleesbrood met puree van witloof en aardappelen en mosterdsaus

Rijsttaartje

Dinsdag 21/01

Kervelsoep

Gefrituurde vis met tartaarsaus, gemengde sla en aardappelen

Coupe bresilienne

Woensdag 22/01

Tomatenvelouté

Belgische rumsteak met Provençaalse saus en frietjes

Verse fruitsla

Avond: Pizza van de chef

Allergenen zijn opvraagbaar bij de chef-kok. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Donderdag 23/01

Courgettesoep met kruiden
Witloof in de oven met aardappelpuree
Flan caramel

Vrijdag 24/01

Kippenbouillon
Zalmfilet met bloemkool, mousselinesaus en aardappelen
Assortiment van vers fruit

Avond: Balletjes met kriekensaus

Zaterdag 25/01

Preivelouté
Blinde vinken met biersaus, witloof en aardappelen
Kriekentaartje

Zondag 26/01

Pompoenvelouté
Ossentong met champignon, Madeira saus en kroketten
Brownie met crème anglaise

Maandag 27/01

Bloemkoolvelouté
Kipfilet met boontjes, dragonsaus en aardappelen
Eclair mokka

Dinsdag 28/01

Groenten bouillon
Lenghaasje met erwten, kokosmelksaus en aardappelen
Dame blanche

Woensdag 29/01

Witloofvelouté

Vol-au-vent van de chef met frietjes

Assortiment van vers fruit

Avond: Scampi's met lookbotersaus

Donderdag 30/1

Tomatensoep met balletjes

Kalfslapje met bloemkool, blackwellsaus en aardappelen

Pudding met petit-beurre koekje

Vrijdag 31/1

Knolseldervelouté

Vlaswijtinghaasje met bisquesaus, garnalen en peterseliepuree

Assortiment van vers fruit

Avond: Spaghetti bolognaise