

## LUNCHEN IN HUISELIJKE SFEER

Welkom bij Lunchrestaurant l'Auberge.

Chef de cuisine Raymond Remmen, gastheer Leo Smeijers en hun team heten u van harte welkom.

Met veel enthousiasme werken wij met seizoensgebonden, regionale en biologische producten. Voor zover mogelijk komen deze producten uit de eigen tuin, gelegen achter de l'Auberge. Gaat u gerust een kijkje nemen. Misschien treft u daar zelfs een van onze enthousiaste vrijwilligers, die u alles kunnen vertellen over de vele soorten (vergeten) groenten die er met veel passie, plezier en ook volledig biologisch worden geteeld.

Wist u dat wij dagelijks ons eigen zuurdesembrood bakken? "Ons desem viert net zijn 11e verjaardag". Proef het verschil!

Mocht u dieetwensen hebben, dan horen wij dat graag.

## LUNCHMENU

### BIB GOURMAND

#### **Gelakt Eisbein met Krokant gebakken rode ui en een knolselderij vinaigrette**

Jarret de porc laqué et oignon rouge frit croustillant avec vinaigrette au céleri rave

of

#### **zacht gegaarde mosselen en zalm met een variatie van knoflook,**

Moules et saumon cuits doucement avec une variation d'ail

\*\*\*

#### **kalfsfilet en mosterd-mousseline met savooiekool, fondant van aardappel**

Filet de veau et mousseline de moutarde avec chou de savoie, fondant de pommes de terre

of

#### **Skrei-kabeljauw met geroosterde bloemkool, grotchampignons en warme vinaigrette**

Cabillaud Skrei avec chou-fleur rôti aux champignons des cavernes et vinaigrette tiède

\*\*\*

#### **5 Seizoenskazen**

5 Fromages de saison (suppl. € 4,50 )

of

#### **Tarte Tatin van Elstar appel met een schuim van Calvados en appelstroop**

Tarte Tatin de pomme Elstar avec une mousse de Calvados et sirop de pommes

#### **3-Gangenmenu € 39,-**

#### **Wijn-arrangement met bijpassende wijnen € 33,-**

(Incl. aperitief, 3 glazen bijpassende wijn en water)

**Of vraag naar onze wijnkaart**

## VOORGERECHTEN

\* **Als tussengerecht / Comme entremets**

**Aan tafel gesneden gerookte zalm met geroomde zuurkool en wittewijnsaus**

Saumon fumé tranché à table, choucroute crémeuse et sauce au vin blanc

**€ 16,50 \* € 12,50**

**Risotto van parelgort met grotchampignons en geschaafde wintertruffel**

Risotto d'orge perlé aux champignons des cavernes et truffe d'hiver rabotée

**€ 19,50 \* € 14,-**

**Langzaam gegaarde en gerookte runder-ribeye met verschillende bereidingen van selderij**

Faux-filet cuit et fumé lentement avec diverses préparations de céleri

**€ 15,50**

**De hele witlof met Belper Knolle kaas en een zachte Béchamelsaus, kan ook met onze sjink geserveerd worden (suppl. 3.50)**

La chicorée entière avec fromage Belper Knolle et une sauce Béchamel (également servi avec notre jambon suppl. 3.50)

**€ 14,50**

**Klassieke gratineerde uiensoep**

Soupe à l'oignon gratinée classique

**€ 8,50**

**Strand-krabbensoep op onze wijze**

Soupe aux crabes de la plage à notre façon

**€ 12,50**

## HOOFDGERECHTEN

**Rijkgevulde zuurkoolschotel met eigen worst, spek, bloedworst, filet, dikke jus en aardappels**

Pot de choucroute richement rempli avec saucisse maison, bacon, boudin noir, filet, une sauce épaisse et des pommes de terre friables

**Per twee personen, plus wijn**

Par deux personnes, plus le vin

**€ 72,-**

**Gebakken rode mul met schorsenerenen, wortel en een kefir van mierikswortel en peterselie**

Rouget sauté avec carottes, salsifis et un kéfir de raifort et de persil

**€ 26,50**

**Gegrilde bavette met Béarnaisesaus en verse dikke frieten**

Bavette grillée à la sauce Béarnaise et des grosses frites fraîches

**€ 26,50**

**Krokante Gnocchi van walnoot met savooiekool en verschillende bereidingen van schorseneren**

Gnocchis croustillants de noix au chou de Savoie et diverses préparations de salsifis

**€ 23,50**

## DESSERTS

**5 Seizoenskazen geselecteerd door onze kaasaffineurs "Van Tricht" uit Antwerpen**  
**Hierbij kunnen we een bierpairing verzorgen à € 4,-**

5 Fromages de saison sélectionnés par nos affineurs de fromages "Van Tricht" d'Anvers  
Nous pouvons également fournir une combinaison accord de bière à 4 €

**€ 14,50**

**Tarte Tatin van appel met een ganache van stroop, mousse van Calvados en ijs**

Tarte Tatin de pommes avec une ganache au sirop, mousse de Calvados et glace

**€ 8,50**

**Crème brûlée met vanille-ijs**

Crème brûlée avec glace à la vanille

**€ 9,50**

**Eclairs met een mousse van kastanje en karamel en ijs van karamel en zout**

Eclairs avec mousse aux marrons et de caramel et glace au caramel et sel

**€ 9,50**

**Baba met limoncello citroensorbet overgoten met Cava**

Baba au limoncello  
sorbet au citron, garni de Cava

**€ 12,50**

**Café glacé**

**Vanille-ijs met sterke koffie en koffielikeur**

Glace à la vanille avec du café fort et liqueur de café

**€ 12,50**