



Didactisch restaurant 'Terlinden'
Oude Gentbaan 49, 9300 Aalst
Reserveren op het nummer 053-76.80.41

	maandag en dinsdag menu's met vis	woensdag en donderdag menu's à la carte
25/01 Tot 28/01	<p>Hapje Velouté van witloof, geroosterde amandelen en niroogkreeftjes Pot au feu van snoekbaars, jonge groentjes geparfumeerd met saffraandraadjes Medaillon van kabeljauwhaasje op een bedje van zeeasperge, pijnpitjes geparfumeerd met basilicum Bladerdeegje met vers fruit, honingroom geparfumeerd met speculaas</p>	<p>Aperitiefhapjes Verse erwtensoep met dragonroom Slakkencassolette met peterseliecrème of Geitenkaas met courgette en tomaten – basilicum – vinaigrette Zeetong met venkel en wortel of Ossenhaas Rivoli Omelette Syberienne of Chocoladesorbet met amaretto</p>
01/02 Tot 04/02	<p>Hapje Bisque van garnalen Croustillant van rog met geitenkaas, munt en koriander Geroosterde Zonnevis met jonge artisjok, gekonfijte citroen en zwarte olijven Gepocheerde peer in rode wijn, mousseline:</p>	<p>Aperitiefhapjes Consommé Célestine Snoekquenelles met rivierkreeftstaart of Ragout van gekaramelliseerd orgaanvlees met Banyuls Schelvis op Florentijnse wijze of Gebraden eendenborst met honing en tijm Rijstbavarois met vers fruit of Irisch koffie</p>
08/02 Tot 11/02	<p>Hapje Minestrone van kabeljauw en Beurre Blanc met dragon Tartaar van fijne groentjes met gebakken niroogkreeftjes, vinaigrette van witte balsamico azijn Fijne grietfilet op een bedje van venkel en pastis, verse deegwaren met aroma van notenolie Gesouffleerd flensje, coulis van chocolade en munt</p>	<p>Tapa's: Tortilla con atun Pan con tomate Champinones al ajillo Crème Andalouse Forelfilet met Serranoham en rabarber Paella met vis en zeevruchten Crema Catalana</p>
22/02 tot 25/02	<p>Hapje Panache van gemarineerde vis met een coulis van honing en cider azijn Waterzooi van rode poon, jonge raapjes, groene asperge Zeebaarsfilet, mozzarella en Gandaham vergezeld van een wortelcoulis jubileumkersen</p>	<p>Aperitiefhapjes Witloofroomsoep met gerookte kwartel Pappardelle in hazensaus of Salade van rog met linzen en sherryvinaigrette Irisch – stew of Lasagne van rode kool, zeeduivel en cidersaus Kaasschotel of Geflambeerde Normandische</p>
01/03 tot 04/03	<p>Hapje Waterkersroomsoepje met kikkerbilletjes Meli-melo van St. Jakobsvruchten met sesamzaadjes, tagliatelle van groentjes, vinaigrette van dragon en limoensap Tongfilets op een coulis van broccoli, sojascheuten, shiitakes en pilaw rijst Sabayon met port en meloen</p>	<p>Aperitiefhapjes Selderijroomsoep met Pas de Bleu Stoemp van boerenkool met truffel – kalfsworst of Gebakken witloof met ganzenlever en confit van groene tomaat Koolraap met gebraiseerde kalfskaak en kreeft of Beryxfilet met mosterdsaus en savooipuree Kweeperenmousse met notenwafels of Sabayon met vers fruit</p>
08/03 tot 11/03	<p>Hapje Rivierpalingsoepje met salie Ragout van zeetong en zeeduivel geparfumeerd met komkommer en zilvertuitjes Zeebrasem met gedroogde pata-negra en asperges "pointe verte" Tulpje van vers fruit, speculoosijs en frambozencoulis</p>	<p>Aperitiefhapjes Bisque van garnalen Moussaka van zeewolf uit de Middellandse zee of Oesters op een bedje van prei met maanzaadboter Gebraden lamskroon "Périgord" of Griet met groentenwaterzooi en uienstoemp Semifreddo al limone of Gelei van bloedappelsienen met pepermint</p>

15/03 tot 18/03	Hapje Salade van witloof met gebakken langoustines en gmarineerde kippenreepjes Kikkerbillerroomsoep, broodcroutons, coulis van kervel Gevulde roggevlugel, gegratineerd en geflambeerd met ricard Gevulde flensjes roulade, coulis van kiwi	Aperitiefhapjes Zuppa alla Genovese Ravioli alla Toscane Ossobuco alla Milanese Strudel di mele
22/03 Tot 25/03	Hapje Rivierkreeftensoepje Rolletje van zeetong en zalm, puree van kervel en gefruite platte peterselie Zeeduivel op sportieve wijze, broccoliroosjes en cocotte aardappelen Millefeuille van fondantchocolade geparfumeerd met marsala-ijs, rozijnen gemasereerd in bruine Rhum en munt.	Aperitiefhapjes Visroomsoep met kruidenomelet Dubbel gebakken kaassoufflé of Blini's met krab en kreeft in mosterdsaus Parelhoenfilet met Citroensabayon en prei of Paardenvlees met oloroso sherry Ricotta met advocaat of Crêpes "Suzette"
29/03 tot 01/04	<u>Thema Kreeft en aspergemenù</u>	<u>Thema Kreeft en aspergemenù</u>
19/04 tot 22/04	Hapje Slaatje van geroosterde poon en rivierkreeftjes met warme mosterdsaus Velouté Dieppoise Krokant gebakken kabeljauwhaasje op een bedje van groene asperges en roquefort Bladerdeegje met gesauteerde aardbeien en groene peper, muntijs	Aperitiefhapjes Waterkerssoep met preiflan Lauwarme carpaccio van jonge tonijn met gemberdressing en moes van rode ui of Spaghetinni "Vongole" Gegrilde konijnenbout met kastanjebloesemhoning of Kalfsfilet "Rossini" Kaasschotel of Gepocheerde Williamspeer met ijs van zoethout
26/04 tot 29/04	Hapje Tartaar van rode tonijn, koriander en koekje van gruyèrekaas Helder soepje met rode biet en mosselen, gefruite groene selder Stoofpotje van grietfilet, gedroogde Gandaham, witte wijnsaus met rode peper Dame blanche op onze wijze	Aperitiefhapjes Bloemkoolroomsoep met dragonslagroom Kruidige pastetjes op de wijze van Maitre Chiquart of Kaasterrine met ham en artisjokken Krokante lamszwezerik met gekonfijte sinaasappel en mousse van geroekte meerval of Cocotte met rog en filet van piepkuiken Gestoofte rabarber met verse schepkaas geparfumeerd met lavendel en sinaasappel of Confituur van melk met gebakken perzik en tartaar van aardbeien met zwarte peper
03/05 Tot 06/05	Hapje Getomateerde velouté van grijze garnalen, geparfumeerd met venkel Bladerdeegje met wijngaardslakken en spek in rode wijn Rolletje van zeetong gevuld met mousse van Schotse zalm, gestoofde fijne groentjes Dirk Martens koffie met garnituur	Aperitiefhapjes Soep van wortelpeterselie met eierkoek en geroekte paling Warm schorsenerenslaatje met geroekte eendenborst en paddestoelen of Cappuccino van pompoen en saffraan Saltimbocca alla romana of gegrild ribstuk van lam geparfumeerd met trappistenbier van Orval French koffie of Soupe du vieux garçon met gember
10/05 11/05 12/05	EXAMENWEEK	EXAMENWEEK