



**Kwalitatief onderwijs
voor volwassenen in Aalst.**



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
20/09 Tot 23/09	<p>Hapje Velouté van witloof, geroosterde amandelen en nieroogkreeftjes Pot au feu van snoekbaars, jonge groentjes geparfumeerd met saffraandraadjes Medaillon van kabeljauwhaasje op een bedje van zeeasperge, pijnpietjes geparfumeerd met basilicum Bladerdeegje met vers fruit, honingroom geparfumeerd met speculaas</p>	<p>Aperitiefhapjes Crème Andalouse Wijtingfilet gevuld met miniratatouille en basilicumboter of Mosselen en scampi in kokosmelk Konijnenrug met Beaufort of Piétrin-speenvarken met fois gras Gebakken vijgen met sabayon van champagne of Kaasschotel</p>
27/09 Tot 30/09	<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 Bisque van garnalen Langoustinestaartjes "chant é clér" met paprikarisotto of Gegratineerde oesters "Florentine" Tarbotfilet met cider en witlof of Filet pure "Choron" met artisjokhart Chocolademoelleux met speculoosijns of Crêpes "Suzette"</p>
04/10 Tot 07/10	<p>Hapje Minestrone van kabeljauw en Beurre Blanc met dragon Tartaar van fijne groentjes met gebakken nieroogkreeftjes, 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>Aperitiefhapjes Consommé "Célestine" Aardappelpap met karnemelk, garnalen en cocotte-ei of Scampi "Chant é clér" Lamsfilet met asperges, champignons en koffiesaus of Gegrilleerde tong met ansjovisboter Espuma van tiramisu of Gekaramelliseerd loempia van banaan met chocoladesabayon</p>
11/10 Tot 14/10	<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 Velouté Dieppoise Lauwwarme carpaccio van jonge tonijn met gemberdressing en moes van rode ui of Kalkoenmousse met gerookte ossentong Tongfilets "Véronique" of Eend met mangosaus Crumble met rabarber en aardbeien of French koffie</p>
18/10 Tot 21/10	<p>Hapje Waterkersroomsoepje met kikkerbiljetjes Meli-melo van St. Jacobsvruchten 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 Crème "Dubary" met gerookte forel Rolletje van zeetong met mousse van Schotse zalm en gestoofde groentjes of Torchon van ganzenlever met peperkoekcouli en Ardeense uieconfit Everzwijnfilet "Cumberland" of Rundsfilet "Belleveidre" met scampi en ananas Kaasschotel of Ijssoufflé "Grand- Marnier"</p>
25/10 Tot 28/10	<p>Hapje Rivierpalingsoepje met salie Ragout van zeetong en zeeduivel geparfumeerd met komkommer en zilveruitjes Zeebrasem met gedroogde pata-negra en asperges "pointe verte" Tulpje van vers fruit, speculoosijns en frambozencoulis</p>	<p>WILDMENU Prijs menu: dagprijs</p>

<p>08/11 Tot 10/11</p>	<p>Hapje Salade van witloof met gebakken langoustines en gemarineerde kippenreepjes Kikkerbillerroomsoep, broodcroutons, coulis van kervel Gevulde roggeveugel, gratineerd en geflambeerd met Ricard Gevulde flensjes roulade, coulis van kiwi</p>	<p>Aperitiefhapjes Witloofroomsoep met spruitenflan Carpaccio van ossenhaas met Canadese kreeft en coulis van erwten of Gebarsten langoustines met bavarois van bloemkool en truffeldressing Duijfe van Anjou met wortel en knolselderpannekoeken of Fazantenwit in een romige jus van paddenstoelen met gevulde savooikool Sabayon met roomijs of Perentaart met espuma van chocolade</p>
<p>15/11 Tot 18/11</p>	<p>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.</p>	<p>Aperitiefhapjes Crème “ Lyonnaise” met gratineerde croutons Kippenvleugeltjes gekonfijt met soja en gember of Galantine van parelhoen, eendenlever en scampi met een confituur van uien en hoorn des overvloed Op vel gebakken kabeljauwhaas, mousseline van aardappel en prei, kalfsjus geparfumeerd met balsamicoazijn of Gebakken hazenrugfilet met taartje van witlof en knolselderij, lasagne van appel, veenbessen en mierikswortelsaus Kaasschotel of Ricotta met advocaat</p>
<p>22/11 Tot 25/11</p>	<p>Hapje Bouillon van St. Jacobsoesters en zeeduivel, raapjes en schorseneren Gebakken scampi a la plancha, coulis van tomaten op zijn zuiders Gestoomde grietfilet met knolselder en mierikswortelcrème Mouilleux van fondant chocolade, honingijs en scrumble van peperkoek</p>	<p>Aperitiefhapjes Mosselsoepje met garnalen en prei Gebakken grietfilet op een puree van waterkers afgewerkt met tapenade en gekonfijte tomaat of Cilinder met ganzenlever, peer en gorgonzola afgewerkt met portkaramel Tongfilets “ Véronique” of Gebraden eendenborst met honing en tijm Gesouffleerde Normandische pannenkoeken of Irish koffie</p>
<p>29/11 Tot 02/12</p>	<p>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</p>	<p>Aperitiefhapjes Knolseldersoep met rivierkreeftenstaartjes Gegrilde St. Jacobsvruchten met savooikoolsoufflé en sabayon of Wilde paling in geurig groen Mechelse koekoekhammetje met geuzebier, aspergehamflan en een knolselderijgebakje met rode kool of Kalfsroulade met olijvenconfituur en mozzarella, zuiderse mousselineaardappelen en een kruidig sausje Kaastaartje met appeltjes en rozijnen of Sabayon met frambozenbier</p>
<p>06/12 Tot 09/12</p>	<p>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</p>	<p>Aperitiefhapjes Ossenstaartsoep met Xéres Gebakken asperges met langoustines en “sot l’y laisse” of Kreeftenstaart met pastinaakroom en vanille Lamszadel, gestoofde cantharellen met Ardeense ham en dragonsaus of Gebraden reeifilet met marmelade van kweepeer, rode kool en granaatappel Kaasschotel of Soufflé met Crème curaçao</p>
<p>13/12 Tot 16/12</p>	<p>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</p>	<p>Aperitiefhapjes Crème “Crécý” met langoustinestaartjes Semifreddo van olijfolie met gelei van cabernet sauvignonazijn of St. Jacobsvrucht met groene gemengde sla en mergpijpjes Everzwijnfilet gevuld met champignons, Bourgognesaus en wortelen of Koolraap met gebraiseerde kalfskaak en kreeft Aalsterse koffie of Irish whisky trifle</p>
<p>20/12 Tot 23/12</p>	<p>EXAMENWEEK</p>	<p>EXAMENWEEK</p>