

Horizon

SOEPEN & VOORGERECHTEN

LES SOUPES & LES ENTRÉES

Garnalenbisque

Bisque de crevettes

Noordzee vissoep

Soupe de poisson

Carpaccio van rund (gemarineerde Chianina)

Carpaccio de boeuf "Rubia Galega" Dry Aged marine

LES POISSONS

Soletjes | groentestoofpotje | puree

Solettes | ragout de légumes | purée aux herbes

Kabeljauwhaasje (of Schotse zalm) | geplette aardappel | prei | garnalen | gepocheerd eitje

Cabillaud (ou Saumon d'Écosse) | pomme écrasé | poireau | crevettes grises | oeuf poché

VLEES EN GEVOGELTE | VIANDES & VOLAILLES


Kraaibiefstuk (op lage temperatuur) met sjalotjes en frietjes

Onglet (à basse temperature) à l'échalote avec des frites

Mechelse koekoek | Gestoofde witloof & sinaas | Anna aardappel

Coucou à basse température | andive braisée à l'orange | pomme Anna

PASTA, WOK & VEGI | PATES & WOK

Thaïse wok vegi in currykokossaus, koriander & rijstnoedels 

Wok thaï végétarien sause curry/coco, coréandre & pâtes chinoises

Thaïse wok met kip (Mechelse koekoek) in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï au au Coucou de Malines, sause curry/coco, coréandre & riz

Het vegetarisch bord 

L'assiette végétarienne

Horizon + 5 euro supplement per gerecht (par plat)

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Gebakken gambas | mango chutney | krokante groentjes

Gambas poêlés | chutney mango | légumes croquants

Risotto | kokkels & langoustine

Risotto au coques | langoustine

Trio van handgepelde grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat

Les crevettes grises: croquette | bisque | tomates

VIS | POISSONS

Gebakken tarbot | butternut | eekhoortjesbrood | gnocchi

Turbot rôti | butternut | cèpes | gnocchi

Thaïse wok met scampi in currykokossaus, koriander & rijst

Wok thaï aux scampis, sause curry/coco, coriandre & riz

Linguine met scampi | getomateerde curryroomsaus

Linguines aux scampis | sauce crème de curry à la tomate

Gebakken gambas | mango chutney | krokante groentjes

Gambas poêlés | chutney mango | légumes croquants

VLEES | VIANDES

Angus ossenhaas (**klassieke steak**) met frietjes, slaatje en verse saus (peper, béarnaise, champignonsaus)

Tournedos Angus avec des frites, une salade croquante et sauce (poivre, béarnaise, champignon)

Handgesneden steak tartaar Dierendonck met frietjes

Le steack tartare Dierendonck coupé à la main avec des frites

Pata negra wangetjes van Ibérico varken (**stoofpotje**) | saus van trappistbier | gestoofde groenten | puree

Joues de Pata Negra Ibérique | sauce trappiste | légumes étuvés | puree

Horizon + 10 euro supplement per gerecht (par plat)

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

6 Oesters fines de claire

6 Huîtres fines de claire

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme"

Salade de langoustines | foie gras "Handsaeme"

Huisbereide ganzenlever "Handsaeme" met zijn garnituren

Foie d'oie "Handsaeme" fait maison avec ses garnitures

VIS | POISSONS

Gebakken zeetong (400g-500g) | groentestoofpotje | kruidenpuree

Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes

Groot visbord (langoustine, roodbaars, zeeduivel, tarbot, tong, kabeljauw) | krielaardappeltjes | seizoensgroentjes

(15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Grande assiette de poisson (langoustine, rouget, lotte, turbot, sole, cabillaud) | pommes grenailles | légumes de saison

(15 euro supplément à la place de 10 euro)

Gebakken kreeft in de green egg (2 x ½ OF 1) | basmatirijst met kurkuma | zomergroentjes

Homard au green egg | riz basmati au curcuma | jeunes légumes (600g / stuk - pièce)

10 euro supplement per ½ kreeft als voorgerecht. Indien u alleen een hele kreeft wenst als hoofdgerecht bedraagt het supplement 36 euro.

10 euros de supplement pour un ½ homard en entrée. En cas, ou vous prenez un homard entier comme plat, il y a +36 euros de suppl.

VLEES EN GEVOGELTE | VIANDES & VOLAILLES

Krokant gebakken kalfszwezeriken | seizoensgroentjes | aardappelkroketje | kalfsjus

Ris de veau croquants | légumes de saison | pomme croquette | jus de veau

Dunne lende Simmenthal met frietjes, slaatje en saus naar keuze

(15 euro supplement in plaats van 10 euro)

Contrefilet Simmenthal avec des frites, salade et une sauce au choix

(15 euro supplément à la place de 10 euro)