



HERFST SUGGESTIES



MAAND VAN DE LAMBIEK

In oktober is het **Maand van de Lambiek**. Een maand lang kan je tijdens uiteenlopende activiteiten, proeverijen en evenementen de rijke smaken en tradities van dit uniek streekbier ontdekken. Van rondleidingen in authentieke brouwerijen tot verrassende foodpairings, in oktober draait alles rond lambiek!

DE RARE VOS doet hier graag aan mee ... Ons keukenteam creëerde enkel originele gerechten. Eet smakelijk en geniet !

VOORGERECHTEN

Paté van eend met een laagje geuzegelei er bovenop, toast en pickles	€ 19
Gemarineerde zalm gravelax met geuzemarinade, citrus en dille	€ 19

HOOFGERECHTEN

Zalm met mouselinesaus met een toets van Geuze, herfstslaatje en kruidenpuree	€ 31
Konijn met geuze a la grand mère en aardappelkroketten	€ 30
Stoofpotje van varkenswangetjes met kriekenbier en aardappelkroketten	€ 32

DESSERTEN

Appelcrumble met geuze	€ 12
<i>Appeltjes gestoofd in een geuze-karamel, afgewerkt met kruimeldeeg</i>	
Stoofpeertjes in geuze	€ 12
<i>Klassieke stoofpeertjes, gestoofd in geuze</i>	

SUGGESTIEBIEREN

Timmermans Oude Lambiek (25cl)	€ 5,5
Timmermans Oude Gueuze (37,5cl)	€ 8
Timmermans Lambicus Kriek Black Pepper (25cl)	€ 5

In samenwerking met:





SUGGESTIEMENU VAN DE CHEF

VOORGERECHT

Paté van eend met een laagje geuzegelei er bovenop, toast en pickles

of

Gemarineerde zalm gravelax met geuzemarinade, citrus en dille

HOOFDGERECHT

Zalm met mouselinesaus met een toets van Geuze, herfstslaatje en kruidenpuree

of

Stoofpotje van varkenswangetjes met krieckenbier en aardappelkroketten

DESSERT

Appelcrumble met geuze

of

Irish Koffie

- 55 euro -

BUSINESS LUNCH

Beschikbaar op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag

VOORGERECHT

Carpaccio van rund

of

Artisanale garnaalkroketten

HOOFDGERECHT

Gegrilde kippenbrochet met een fris seizoensslaatje

of

Scampi's "De Rare Vos" met een pittig getomateerde roomsaus

DESSERT

Koffie

- 41 euro -