

## “Les Dimanches” | elke zondag culinair genieten.

Het team van Klokhof verwelkomt je graag voor een zondagse culinaire uitstap.

Een uniek concept dat het beste van comptoirs, sharing, klassieke tafelbediening én dessertenbuffet combineert.

Ontdek hier les Dimanches, de invulling van de gerechten wisselt 6 keer per jaar.

Op zoek naar een andere formule? Aarzel niet om ons te contacteren wij helpen je graag verder met ons ervaren team.

Groots in feesten.

*Hostellerie Klokhof*



# “Les Dimanches”

## Elke zondag zalig culinair genieten

Menu periode april 2023 - juni 2023

Verwelkoming tussen 12u00 & 13u00

### Amuses & comptoir

#### Dips

- Noorse zalm  
Zure room - fijne kruiden
- Italiaanse mousse  
Aubergine en paprika
- Krokante zuurdesemtoast

#### Tasty appetizer

- Gevuld flensje  
Mechelse asperge en daslook

### Comptoir met delicatessen (Aanbod kan wijzigen volgens markt- en seizoensaanbod)

Vrij te bedienen tijdens het aperitief.

Sashimi van zalm en tonijn | Noorse gerookte zalm | Gravlax | Twee soorten oesters | Tartaar van zalm en tonijn

Mousse van forel | Salami fuet | Pata negra Iberico | Truffel van foie | Comté kaas

### Suggestie

Extra genieten bij uw gerecht naar keuze met een doosje kaviaar heritage “foudroyante”: € 25,00/per 10 gr.

### Voorgerecht naar keuze

Vitello tonnato  
Rode ui - Puntpaprika  
Ansjovis - augurk

of

Zalm met asperges  
Hoeve eitje - daslook  
Mousseline

of

 Asperges op z'n Vlaams  
Hoeve eitje - peterselie  
Botersausje

of

Halve kreeft Suppl. € 12,00/p.p.  
(Min. per 2 pers.) Ovengebakken  
Tomatenfondue - tagliolini

### Hoofdgerecht naar keuze

Tournedos  
Belgisch Wit-Blauw  
Vleesjus  
Bearnaisesaus

of

Pladijs  
Gegrild  
Dijonaise

of

Lamsheupje  
Persillade  
Jus rozemarijn

of

Cannelloni  
Spinazie  
Rucola   
Tomaat

of

Volledige kreeft Suppl. € 18,00/p.p.  
Ovengebakken  
Tomatenfondue  
Tagliolini - basilicum

### Bijgerechten “To share”.

Gratin | puree | risotto van groene asperges | peultjes met wortelcrème

Spinazie en courgette | salade ‘klassiek’

### “Les Grand dessert”: buffet van lekkernijen

#### À la minute

Pannekoekjes  
Brusselse wafels  
Sabayon

#### Pousse cafébar

Irisch coffee  
Italian coffee

#### Chef's sweets

Steeds drie  
dessertbordjes &  
drie ijscoupes

#### Kazen

Steeds 3 verschillende  
soorten kazen

#### Fruitbar seasonal

Steeds 4 verschillende  
soorten volgens  
seizoens-aanbod

#### Chef's classics

Moelleux  
Tarte tatin “Klokhof”  
Amandelcrumble  
van Jonagold

#### Snoepbar

Breekchocolade  
Antwerps spek  
Marshmallows  
Cuberdons  
Turks fruit

#### Koffie & thee

Grootmoeders koffie  
Thee-selectie

### Allergenen of vegetarisch

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Welkom, maar geef zeker vooraf een seintje.

De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen

# “Les Dimanches”

## Drinks & information

### Verwelkoming en aperitief

Aperitief brut “Eccellenza” - vin mousseux (8,5% vol) met bijservering  
Appelsiensap – mocktail van het huis

**Wenst u een sprankeltje meer?** Gelieve dit bij reservatie door te geven.

Sélection crémant “Eccellenza”  
Méthode traditionnelle  
Suppl. € 19,00/fles

of

Champagne Grand Cru Blanc  
de Blancs « Jean Milan »  
Suppl. € 33,00/fles

### Wijnen

Onze huissommelier selecteerde volgende wijnen voor deze formule:

- Castillo de Aresan, Chardonnay, Bio Végan (Spanje)
- Château Petite Barbe, Montagne Saint Emilion (Frankrijk)

Toch liever een andere keuze, hieronder vindt u onze alternatieven:

#### Kasteelwijnen

##### Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	(+ € 32,00/fles)
Saint Véran, Bourgogne	(+ € 46,00/fles)
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	(+ € 42,00/fles)
Château Tour Léognan, Pessac	(+ € 40,00/fles)
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	(+ € 41,00/fles)

##### Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas, Autor Red (Spanje)	(+ € 32,00/fles)
Aguaribay, Malbec, Baron Edmond Rotschild (Argentinië)	(+ € 32,00/fles)
Château Edmond de la Fontaine – Pinot Noir – Réserve Barrique (Luxemburg)	(+ € 35,00/fles)
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	(+ € 40,00/fles)
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	(+ € 41,00/fles)
Zédé de Labégorce, Margaux	(+ € 47,00/fles)
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	(+ € 54,00/fles)

### Dranken

Stella, Hoegaarden, kriek Belle-View, Leffe blond/bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks,  
Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije bubbels, wijnen en bier.

### Prijzen voor volwassenen en kids

“Les Dimanches” **MET** aperitief, wijnen & dranken inbegrepen tot aan de koffie\*. **€ 84,00/p.p.**

\* Voor gezelschappen vanaf 8 personen, keuze voorgerecht en hoofdgerecht vooraf doorgeven, aub.

\* Vraag onze voorwaarden voor een **privé-formule** van “Les dimanches” vanaf 40 personen

“Kismenu” **MET** dranken inbegrepen tot aan de koffie\*.

Kids genieten mee van amuses en comptoir, aangepast voor- en hoofdgerecht en les grand dessert

Van 3 t.e.m. 6 jaar = **€ 35,00**

Van 7 t.e.m. 14 jaar = **€ 50,00**