

“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 september 2023 - oktober 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

Gegrilde gamba's
Venkel - look
Sinaasappel

of

Tomaat burrata
Basilicum - citroen

of



Pasta Rigatte
Penne - truffelroom
Beukenzwam

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

Gebakken
slibtongetjes
2st. - hoeveboter
Citroen- peterselie

of

Frans
piepkuiken
Ovengebakken
Dragoncrème

of

Gevulde courgette
Tomaat - paprika
Aubergine

of

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

Bijgerechten “To share”.

Vlaamse frietjes | krieltjes | risotto van tomaat | basilicum
Wortel en erwtes | witloofsalade | salade ‘klassiek’

“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**