

WEEKMENU 13/04/2026 - 19/04/2026

	MAANDAG 13/04	DINSDAG 14/04	WOENSDAG 15/04	DONDERDAG 16/04	VRIJDAG 17/04	ZATERDAG 18/04	ZONDAG 19/04
ONTBIJT	Ontbijtbuffet	Ontbijtbuffet	Ontbijtbuffet	Ontbijtbuffet	Ontbijtbuffet	Vijgen na pasen brunch	Ontbijtbuffet
MIDDAGMAAL	Parmentier soep Cordon Bleu Met vleesjus of Victoriabaarsfilet met botersaus Schorseneren in roomsaus Natuuraardappel Luikse wafel	Wortel soep Loempia Kerrie saus Rijst Flan Karamel	Selder soep Koude schotel met kip Frietten Appelflap	Linzen soep Boeuf Bourguignon Gratin dauphinois Citroen cake	Pompoen soep Zalmfilet met Hollandse saus Asperges op Vlaamse wijze Puree van het huis	Vijgen Na Pasen Brunch	Asperge soep Kippebout met Appelmoes Kroketten Soft Ice Cups
AVONDMAAL	Avondbuffet	Avondbuffet	Avondbuffet	Avondbuffet	Avondbuffet	avondbuffet	Avondbuffet

Alle informatie over allergenen is te vinden in de kaft ter hoogte van de toog / keuken in de Brasserie. De samenstelling van de gerechten kan wijzigen. Voor meer informatie spreek een medewerker van de keuken aan.