

Menu



Terrine van fazant en eendenlever, remoulade van selderij en appel,
gmarineerde vijgen, brioche

*Terrine de faisant et foie gras, rémoulade de céleri et pomme,
figues marinées, brioche*



Sint Jacobsvruchten, gekonfijt witloof met gember,
bouillon geparfumeerd met zwarte knoflook *

*Saint-Jacques, chicon confit au gingembre, bouillon parfumé à l'ail noir **



Goudbrasem, gestoomde prei en spinazie, crème van mosselen met gele curry, pilaw rijst
Daurade royale, étuvé de poireaux et épinards, crème de moules au curry jaune, riz pilaw

Of - Ou

Medaillon van everzwijn, peer, vergeten groenten, «Dauphine» aardappelen, poivrade saus
Médaille de marcassin, poire, racines, pommes Dauphines, sauce poivrade



"Délice chocolaté", coulis van rode vruchten
Délice chocolaté, coulis de fruits rouges

40€ voor 3 gangen(3 services)

44€ voor 3 gangen*(3 services*)

50€ voor 4 gangen(4 services)



Wijnkaart – Carte des vins ;

Champagne Gaston Dericbourg Brut €60,70 -25%= € 45,00

Champagne Laurent Perrier rosé €102,50 - 25%= € 76,00

Wit ;

Orvieto 2016, Ruffino €27,80-25%= € 20,00

Casa Silva 2018, Valle de Colchagua €32,00-25%= € 24,00

Petit Chablis 2018, Bourgogne €38,10-25%= € 28,00

Rood ;

Montepulciano Doc 2018, Gran sasso €32,00 - 25%= € 24,00

Chassagne Montrachet 2014 Bourgogne €74,30 - 25%= € 55,00

Châteauneuf-du-Pâpe 2017, Vallée du Rhone €77,80- 25%= € 58,00



Kerst-en Nieuwjaarsmenu Menu de Noël et Nouvel An



Amuse-bouche ;

- Mini garnaalkroketten (6 stuks) 8,00€
Mini croquette aux crevettes (6 pièces)
- Mini kaaskroketten (6 stuks) 6,40€
Mini croquette au fromage (6 pièces)
- Bavarois van eendenlever (4 stuks) 10,00€
Bavarois de foie gras (4 pièces)
- Peperkoek en eendenlever (4 stuks) 10,00€
Pain d'épices et foie gras (4 pièces)
- Taartje van gerookte zalm en witte kaas met dille(4 stuks) 10,00€
Tartelette de saumon fumé, fromage blanc au dhill (4 pièces)
- Gedroogde pruim met gerookte eendenborst (4 stuks) 8,00€
Pruneau au magret fumé (4 pièces)
- Krokantje van scampi, gembersaus (4 stuks) 8,00€
Croquant de scampi et sauce au gingembre (4 pièces)
- Sashimi van tonijn (4 stuks) 10,00€
Sashimi de thon (4 pièces)
- Rauwe Sint Jacobs vruchten met Avruga Kaviaar (4 stuks) 10,00€
Saint Jacques crue au caviar Avruga (4 pièces)

HOLLE OESTERS - HUÎTRES CREUSES

Fines de claires « Spéciales » N°3

6 stuks / pièces 18.50€

Laatste bestelling voor Kerstavond : **22/12** – Dernière commande pour Noël : **22/12**

Laatste bestelling voor Oudejaarsavond : **28/12** – Dernière commande pour Nouvel an : **28/12**

Al de bestellingen moeten per MAIL gebeuren (gb@alfonsburger.be of info@brasseriemariadal.be)
Toutes les commandes se feront par MAIL uniquement (gb@alfonsburger.be ou info@brasseriemariadal.be)

Om het u te vergemakkelijken, kunt u uw bestelling op 24/12 of/en 31/12 tussen 08u00 en 18u00 afhalen in
Brasserie Alfons of in Brasserie Mariadal [of deze gratis laten leveren.](#)

Pour votre facilité, vous avez le choix de venir chercher votre commande le 24/12 ou/et le 31/12 entre 08 h 00
et 18 h 00 soit à la Brasserie Alfons, soit à la Brasserie Mariadal [ou de la faire livrer gratuitement](#)

Prettige feesten !
Bonnes fêtes !

Suggesties , suggestions



Om te starten, pour commencer;

- 1/2 Kreeft / 1/2 Homard 400/500, «Belle vue» 29,00€
- Gemarineerde reuze garnalen, gekonfijte citroen, aioli 24,00€
Gambas marinées, pommade de citron confit, aioli
- 'Royale' morieltjes en rivier kreeftjes 19,00€
Royale morille et écrevisses
- Artisaan gerookte zalm met klassieke garnituur 18,50€
Saumon fumé artisanalement, servi avec oignons, persil et toast
- Garnaalkroketten 8,70€ (1stuk/1pièce)
Croquette aux crevettes
- Kaaskroketten 7,00€ (1stuk/1pièce)
Fondue au fromage
- Bisque van kreeft met oude Armagnac 22,00€ (1 liter/1litre)
Bisque de homard au vieil Armagnac
- Terrine van fazant en eendenlever, selderij en appel, gemarineerde vijgen, brioche 20,00€
Terrine de faisan et foie gras, céleri rave et pomme, figues marinées, brioche
- Sint Jacobsvruchten, Noilly Prat saus, risotto van aardappelen met truffel olie 28,00€
Saint-Jacques rôties, sauce Noilly Prat, risotto de pommes de terre à l'huile de truffe
- Sint Jacobsvruchten, gekonfijt witloof met gember, bouillon geparfumeerd met zwarte knoflook 27,00€
Saint-Jacques, chicon confit au gingembre, bouillon parfumé à l'ail noir
- Terrine van eendenlever, chutney van mosterd, gelei van rode biet, brioche 22,50€
Terrine de foie gras naturel, chutney à la moutarde, gelée de betterave, brioche

Vervolg - Pour suivre;

- Kreeft, nat van saffraan en zachte curry, groentjes, krielaardappelen 39,00€
Homard entier, nage au safran et curry doux, légumes potagers, grenailles
- Goudbrasem, gestoomde prei en spinazie, crème van mosselen met gele curry, pilaw rijst 24,00€
Daurade royale, étuvé de poireaux et épinards, crème de moules au curry jaune, riz pilaw
- Kabeljauw, stoemp met witloof, saus met witbier 27,00€
Dos de cabillaud, stoemp aux chicons, sauce a la bière blanche
- Medaillon van everzwijn, peer, vergeten groenten, aardappelen «Dauphine», poivrade saus 24,00€
Médailon de marcassin, poire, racines, pommes dauphines, sauce poivrade
- Fazant fine champagne, winter garnituur, 'pommes fondantes' 27,00€
Faisan Fine Champagne, garniture d'hiver, pommes fondantes
- Hinde Filet, winter garnituur, poivrade saus met room 33,50€
Filet de biche, garniture d'hiver, sauce poivrade à la crème
- Mechelse Koekoek, saus met morieltjes, schorseneren, gratin van bintjes 26,00€
Coucou de Malines, sauce morilles, salsifis, gratin de bintje

Dessert ;

- "Délice chocolaté", coulis van rode vruchten 9,00€
Délice chocolaté, coulis de fruits rouges



ALFONSBURGER