

Lunch
 Restaurant Terlinden
 Reserveren www.technigo.be



<p>dinsdag 2 oktober 2018</p>	<p>Preisoep ****</p> <p>Gebraden kip met graanmosterdsaus Gerissoleerde aardappel met rozemarijn ****</p> <p>Flensjes met appel</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 3 oktober 2018</p>	<p>Keteltje "Henry IV" ****</p> <p>Langoustine – kerrie – appel ****</p> <p>Lendebiefstuk van Charolais "double" verse boter met frisse kruiden ****</p> <p>Meli melo van fruit – sabayon van kersenbier</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 4 oktober 2018</p>	<p>Bisque van grijze garnalen ****</p> <p>Zeewolf Dugléré ****</p> <p>Carpaccio van ananas - granitée van framboos</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 5 oktober 2018</p>	<p>Keteltje "Henry IV" ****</p> <p>Langoustine – kerrie – appel ****</p> <p>Lendebiefstuk van Charolais "double" verse boter met frisse kruiden ****</p> <p>Meli melo van fruit – sabayon van kersenbier</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>

<p>dinsdag 9 oktober 2018</p>	<p>Juliennesoep ****</p> <p>Gepocheerde kabeljauw met witte wijnsaus en spinazie Aardappelpuree ****</p> <p>Sabayon</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 10 oktober 2018</p>	<p>Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina ****</p> <p>Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stampot – mosterdvinaigrette ****</p> <p>Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 11 oktober 2018</p>	<p>Gemarineerde tomatenrassen – buffelmozzarella – gepofte aubergine ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling – arbequina ****</p> <p>Grietbot met tuinkruiden – Zeeuwse mosselen – stampot – mosterdvinaigrette ****</p> <p>Tamarillos met frambozensaus – vanille-ijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 12 oktober 2018</p>	<p>Restaurant gesloten</p>
<p>dinsdag 16 oktober 2018</p>	<p>Velouté van Broccoli ****</p> <p>Tartaar van rundvlees met gemengde sla en frietjes ****</p> <p>Duo van Vlaamse rijst en Aalsterse koffie</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 17 oktober 2018</p>	<p>Restaurant gesloten</p>
<p>donderdag 18 oktober 2018</p>	<p>Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers ****</p> <p>Witloofsoepje – Parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie ****</p> <p>Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 19 oktober 2018</p>	<p>Kabeljauw – mosterdlinzen – gezouten kappers ****</p> <p>Witloofsoepje – parmaham – kreeft – kampernoelieschuim – arganolie ****</p> <p>Daube van rundsvlees – grondwitloof – knolselder – dragon ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – Butter scotch</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 23 oktober 2018</p>	<p>Restaurant gesloten</p>
<p>woensdag 24 oktober 2018</p>	<p>Gerookte paling – rode biet – zure room ****</p> <p>Dorade Royal – eekhoortjesbrood – jonge prei – Parmaham – sjalottensaus – parmezaan ****</p> <p>Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus ****</p> <p>Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 25 oktober 2018</p>	<p>Gerookte paling – rode biet – zure room ****</p> <p>Dorade Royal – eekhoorntjesbrood – jonge prei – Parmaham – sjalottensaus – parmezaan ****</p> <p>Reebok – kweeperen – aardperen – schorseneren – specerijenjus ****</p> <p>Millefeuille van witte chocolade – mascarpone – tonka en gekarameliseerde appel</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 6 november 2018</p>	<p>Portugese roomsoep ****</p> <p>Gegrild ribstuk met béarnaisesaus en luciferaardappeltjes Rauwkost ****</p> <p>Appeltaart / vanille-ijs/ vanillesaus</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 7 november 2018</p>	<p>Crème Agnès-Sorel ****</p> <p>Gefruite zeetongreepjes met tomatensaus ****</p> <p>Hazenrug Harlekijn ****</p> <p>Sabayon met bosvruchten en vanilleroomijs.</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 8 november 2018</p>	<p>Pastei van Het huis – uienconfit – brioche ****</p> <p>Roomsoep Agnès-Sorel ****</p> <p>Hazenrug Harlekijn ****</p> <p>Mousse van limoen</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>dinsdag 13 november 2018</p>	<p>Roomsoep Agnès-Sorel ****</p> <p>Zeetong “Belle Meunière” – Peterselieaardappelen ****</p> <p>Duo van bavarois.</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 14 november 2018</p>	<p>Zeetong – gekonfijte tomaat – linzen uit Puy ****</p> <p>Bisque van grijze garnaal – ravioli met ricotta ****</p> <p>Onglet – sjalotten – hofmeesterboter – salade van waterkers ****</p> <p>Enkele Belgische kazen – gedroogde vruchten – vijgenbrood</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 20 november 2018</p>	<p>Visschelp “Mornay” ****</p> <p>Gegrild varkenshaasje - Pommes château Ratatouille ****</p> <p>Chocolademousse</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 21 november 2018</p>	<p>Cappuccino van bloemkool – kervelolie Flan van gerookte zalm ****</p> <p>Kreeft – gekonfijte tomaat – penne – Armoricaïne ****</p> <p>Fazant – witloof – puree van spruiten en spek – fondantaardappel ****</p> <p>Kaasschotel ****</p> <p>Crème brûlée van bourbonvanille</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 22 november 2018</p>	<p>Consommé van vis met venkel en tomatenblokjes ****</p> <p>Suprême van fazant en witloof ****</p> <p>Jubileumkersen</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 23 november 2018</p>	<p>Consommé van vis met venkel en tomatenblokjes ****</p> <p>Suprême van fazant en witloof ****</p> <p>Jubileumkersen</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 27 november 2018</p>	<p>Waterkersroomsoep ****</p> <p>Lasagne van vis ****</p> <p>Suzette flensjes</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 28 november 2018</p>	<p>Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds ****</p> <p>Romige mosselsoep met zuring ****</p> <p>Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten ****</p> <p>Pannenkoek met appelen</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 29 november 2018</p>	<p>Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds ****</p> <p>Romige mosselsoep met zuring ****</p> <p>Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten ****</p> <p>Pannenkoek met appelen</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>

<p>vrijdag 30 november 2018</p>	<p>Sint-Jakobsvrucht – peterseliewortel –hoorn des overvloeds ****</p> <p>Romige mosselsoep met zuring ****</p> <p>Patrijs – witloof – veenbessen – amandelkroketten ****</p> <p>Pannenkoek met appelen</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 5 december 2018</p>	<p>Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeve-ei ****</p> <p>Velouté van broccoli – flan van gerookte paling ****</p> <p>Eendenfilet op Tirolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont-neuf en salade van tuinkers ****</p> <p>Roomijsomelet - chocolademousse</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 6 december 2018</p>	<p>Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeveëi ****</p> <p>Velouté van broccoli – flan van gerookte paling ****</p> <p>Eendenfilet op Tirolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont-neuf en salade van tuinkers ****</p> <p>Roomijsomelet – chocolademousse</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 7 december 2018</p>	<p>Cocktail van Zeeuwse kreeft, frisse groenten met mimosa en hoeve-ei ****</p> <p>Velouté van broccoli – flan van gerookte paling ****</p> <p>Eendenfilet op Tirolse wijze, tomaat, spinazie, pommes pont-neuf en salade van tuinkers ****</p> <p>Roomijsomelet – chocolademousse</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 12 december 2018</p>	<p>Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure botersaus ****</p> <p>Soep van het moment ****</p> <p>Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel ****</p> <p>Irish coffee glacé</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 13 december 2018</p>	<p>Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure botersaus ****</p> <p>Soep van het moment ****</p> <p>Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel ****</p> <p>Irish coffee glacé</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 14 december 2018</p>	<p>Tarte Tatin van witloof – zacht gegaarde kreeft – zure botersaus ****</p> <p>Soep van het moment ****</p> <p>Ragout van haas – bloedworst – zwarte truffel ****</p> <p>Irish coffee glacé</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 8 januari 2019</p>	<p>Slaatje geitenkaas met honing ****</p> <p>Op vel gebakken zalm en scampi's en krieltjes ****</p> <p>Soezen met banketbakkersroom en chocolade</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 9 januari 2019</p>	<p>Slaatje geitenkaas met honing ****</p> <p>Op vel gebakken zalm en scampi's en krieltjes ****</p> <p>Soezen met banketbakkersroom en chocolade</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 15 januari 2019</p>	<p>Wortelroomsoep ****</p> <p>Kalfsrib op grootmoeders wijze Gevulde tomaat en bloemkool, groene boontjes en worteltjes Kroketten ****</p> <p>Koude sabayon met verse vruchten</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 16 januari 2019</p>	<p>Wortelroomsoep ****</p> <p>Kalfsrib op grootmoeders wijze Gevulde tomaat en bloemkool, groene boontjes en worteltjes Kroketten ****</p> <p>Koude sabayon met verse vruchten</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 22 januari 2019</p>	<p>Scampi 'diabolique' ****</p> <p>Gebakken rogvleugel - heldere boter met kappertjes Aardappeltonnetjes ****</p> <p>Nagerecht van de dag</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 23 januari 2019</p>	<p>Enkele hapjes van het moment ****</p> <p>Paté van haas – gepekelde groenten – savora – brioche ****</p> <p>Crème van topinamboer – gepofte kastanjes ***</p> <p>Hert – appel – veenbes – zalf van butternut – Brussels lof ***</p> <p>Chariot van desserts</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 24 januari 2019</p>	<p>Enkele hapjes van het moment ****</p> <p>Paté van haas – gepekelde groenten – savora – brioche ****</p> <p>Crème van topinamboer – gepofte kastanjes ***</p> <p>Hert – appel – veenbes – zalf van butternut – Brussels lof ***</p> <p>Chariot van desserts</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 29 januari 2019</p>	<p>Preisoep ****</p> <p>Gebraden kip met graanmosterdsaus Gerissoleerde aardappel met rozemarijn Saladbar ****</p> <p>Flensjes met appel</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 30 januari 2019</p>	<p>Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen ****</p> <p>Flan van citroengras – tijgergarnalen ****</p> <p>Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen ****</p> <p>Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 31 januari 2019</p>	<p>Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen ****</p> <p>Flan van citroengras – tijgergarnalen ****</p> <p>Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen ****</p> <p>Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 1 februari 2019</p>	<p>Bouillon van aardappelen – gepocheerd hoeve-ei – jus van groene kruiden – grijze garnalen ****</p> <p>Flan van citroengras – tijgergarnalen ****</p> <p>Fazant – paddenstoelen – witloof – veenbessen ****</p> <p>Brownie – banaan – chocolade – karamel – sel de Camargue</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 5 februari 2019</p>	<p>Juliennesoep ****</p> <p>Gepocheerde kabeljauw met witte wijnsaus en spinazie Aardappelpuree ****</p> <p>Sabayon</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 6 februari 2019</p>	<p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaltjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – kasteelaardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van kokos <i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 7 februari 2019</p>	<p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaftjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – kasteelaardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van kokos</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 8 februari 2019</p>	<p>Bisque van garnalen – rouille van garnaaftjes ****</p> <p>Salade van gerookte eendenborst – rode biet – peer – veldsla – gegrild notenbrood ****</p> <p>Gepocheerde tarbot – Dyonnaise – kasteelaardappelen – waterkerssla – gratin van courgette ****</p> <p>Minestrone van exotische vruchten – jus van passievrucht – sorbet van kokos</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 12 februari 2019</p>	<p>Broccoli velouté ****</p> <p>Tartaar van rundvlees met gemengde sla en frietjes ****</p> <p>Duo van Vlaamse rijst en Aalsterse koffie</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 13 februari 2019</p>	<p>Hapjes van het moment ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling ****</p> <p>Crème van aardpeer – navarin van wintergroenten ****</p> <p>Kalfsschenkel – kalfszwezeriken – witloof – madeira ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – butterscotch Saint-Honoré Mignardises</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 14 februari 2019</p>	<p>Hapjes van het moment ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling ****</p> <p>Crème van aardpeer – navarin van wintergroenten ****</p> <p>Kalfsschenkel – kalfszwezeriken – witloof – madeira ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – butterscotch Saint-Honoré Mignardises</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 15 februari 2019</p>	<p>Hapjes van het moment ****</p> <p>Vitello tonato – frisse groenten – gerookte paling ****</p> <p>Crème van aardpeer – navarin van wintergroenten ****</p> <p>Kalfsschenkel – kalfszwezeriken – witloof – madeira ****</p> <p>Compote van appels – d’Agen pruimen – butterscotch Saint-Honoré Mignardises</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 19 februari 2019</p>	<p>Gerookte zalm ****</p> <p>Saint-Germainsoep ****</p> <p>Varkensgebraad met groentenkrans - pommes dauphines Champignonsaus ****</p> <p>Jubileumkersen</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 20 februari 2019</p>	<p>Noorse schotel – vodka – citroen ****</p> <p>Muligatawny – crème van butternut Gamba – aspergescheutjes ****</p> <p>Gegrild ribstuk – béarnaisesaus – salade van waterkers – mosterdsla – basilicumjus ****</p> <p>Crème beau rivage – krokant van suiker</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 21 februari 2019</p>	<p>Noorse schotel – vodka – citroen ****</p> <p>Muligatawny – crème van butternut Gamba – aspergescheutjes ****</p> <p>Gegrild ribstuk – béarnaisesaus – salade van waterkers – mosterdsla – basilicumjus ****</p> <p>Crème beau rivage – krokant van suiker</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 22 februari 2019</p>	<p>Noorse schotel – vodka – citroen ****</p> <p>Muligatawny – crème van butternut Gamba – aspergescheutjes ****</p> <p>Gegrild ribstuk – béarnaisesaus – salade van waterkers – mosterdsla – basilicumjus ****</p> <p>Crème beau rivage – krokant van suiker</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 26 februari 2019</p>	<p>Champignonvelouté ****</p> <p>Gegrilde zalm met hofmeesterboter pasta - broccoli en kerstomaat ****</p> <p>Ijsparfait Grand-Marnier</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 27 februari 2019</p>	<p>Broccoliroom met gerookte paling ****</p> <p>Scampi's in currysaus ****</p> <p>Kalfsmedaillon Archiduc ****</p> <p>Suzetteflensjes</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 28 februari 2019</p>	<p>Broccoliroom met gerookte paling ****</p> <p>Scampi's in currysaus ****</p> <p>Kalfsmedaillon Archiduc ****</p> <p>Suzetteflensjes</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 12 maart 2019</p>	<p>Portugese roomsoep ****</p> <p>Gegrild ribstuk met béarnaisesaus en luciferaardappeltjes ****</p> <p>Appeltaart / vanilleijs/ vanillesaus.</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 13 maart 2019</p>	<p>Salade van tonijn – groene boontjes –gekonfijte tomaat – ansjovis uit Collioure – basilicum ****</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Filet-pur – ganzenlever – huisgemaakte pasta ****</p> <p>Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel – botervanilleroomsaus</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 14 maart 2019</p>	<p>Salade van tonijn – groene boontjes –gekonfijte tomaat – ansjovis uit Collioure – basilicum ****</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Filet-pur – ganzenlever – huis gemaakte pasta ****</p> <p>Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel – botervanilleroomsaus</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 15 maart 2019</p>	<p>Salade van tonijn – groene boontjes –gekonfijte tomaat – ansjovis uit Collioure – basilicum ****</p> <p>Velouté van hoevekip – kalfstong – Parijse kampernoelies ****</p> <p>Filet-pur – ganzenlever – huis gemaakte pasta ****</p> <p>Poire Belle-Hélène – amandelcrumble – caramel – botervanilleroomsaus</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 19 maart 2019</p>	<p>Roomsoep Agnès-Sorel ****</p> <p>Zeetong “Belle Meunière” ****</p> <p>Peterselieaardappelen ****</p> <p>Duo van bavarois</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 20 maart 2019</p>	<p>Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – avocadocrème ****</p> <p>Minigroenten met gierst ****</p> <p>Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines ****</p> <p>Gebakken aardbeien – pistacheroomijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>donderdag 21 maart 2019</p>	<p>Noordzeekrab – venkel – venkelgelei – krabolie – avocadocrème ****</p> <p>Minigroenten met gierst ****</p> <p>Lamskotelet – crème van jonge wortel – tapenade aubergines ****</p> <p>Gebakken aardbeien – pistacheroomijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 26 maart 2019</p>	<p>Visschelp “Mornay” ****</p> <p>Gegrild varkenshaasje Pommes châteaux Ratatouilles ****</p> <p>Chocolademousse</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 23 april 2019</p>	<p>Waterkersroomsoep ***</p> <p>Lasagne van vis ***</p> <p>Suzette flensjes</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 25 april 2019</p>	<p>Minestrone met zeevruchten ****</p> <p>Asperges op Vlaamse wijze ****</p> <p>Lamshaasje met lentegroenten ****</p> <p>Aardbeien “Romanoff”</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 7 mei 2019</p>	<p>Slaatje geitenkaas met honing ***</p> <p>Op vel gebakken zalm en scampi’s krieltjes ***</p> <p>Soezen met banketbakkersroom en chocolade</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 8 mei 2019</p>	<p>Kreeft "Belle-Vue" ****</p> <p>Waterkersroomsoep ****</p> <p>Gebraden parelhoensuprême met muskaatdruiven ****</p> <p>Roomijsbeker met vruchtensalade en kirsch</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 9 mei 2019</p>	<p>Kreeft "Belle-Vue" ****</p> <p>Waterkersroomsoep ****</p> <p>Gebraden parelhoensuprême met muskaatdruiven ****</p> <p>Roomijsbeker met vruchtensalade en kirsch</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 10 mei 2019</p>	<p>Kreeft "Belle-Vue" ****</p> <p>Waterkersroomsoep ****</p> <p>Gebraden parelhoensuprême met muskaatdruiven ****</p> <p>Roomijsbeker met vruchtensalade en kirsch</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 14 mei 2019</p>	<p>Scampi 'diabolique' ****</p> <p>Gebakken rogvleugel - heldere boter met kappertjes Aardappeltonnetjes ****</p> <p>Aardbeien "Romanoff"</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 15 mei 2019</p>	<p>Cannelloni van gerookte zalm – frisse groenten – zure crème ****</p> <p>Waterkersroomsoep – knoflookaardappelen – petit gris ****</p> <p>Gevuld varkenshaasje in krokant deeg – mozzarella – chorizo – fijne kroketjes ****</p> <p>Bavarois geparfumeerd met kirsch – griottekersen – noten-crumble – chocolade</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 16 mei 2019</p>	<p>Cannelloni van gerookte zalm – frisse groenten – zure crème ****</p> <p>Waterkersroomsoep – knoflookaardappelen – petit gris ****</p> <p>Gevuld varkenshaasje in krokant deeg – mozzarella – chorizo – fijne kroketjes ****</p> <p>Bavarois geparfumeerd met kirsch – griottekersen – noten-crumble – chocolade</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 17 mei 2019</p>	<p>Cannelloni van gerookte zalm – frisse groenten – zure crème ****</p> <p>Waterkersroomsoep – knoflookaardappelen – petit gris ****</p> <p>Gevuld varkenshaasje in krokant deeg – mozzarella – chorizo – fijne kroketjes ****</p> <p>Bavarois geparfumeerd met kirsch – griottekersen – noten-crumble – chocolade</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 21 mei 2019</p>	<p>Wortelroomsoep ****</p> <p>Kalfsrib op grootmoeders wijze Gevulde tomaat en bloemkool, groene boontjes en worteltjes Kroketten ****</p> <p>Koude sabayon met verse vruchten</p> <p><i>Menu aan € 25.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 32.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 22 mei 2019</p>	<p>Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, Cappellini, basilicum ****</p> <p>Gepocheerd ei met hopscheuten, Hollandse saus ****</p> <p>Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes ****</p> <p>Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 23 mei 2019</p>	<p>Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, Cappellini, basilicum ****</p> <p>Gepocheerd ei met hopscheuten, Hollandse saus ****</p> <p>Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes ****</p> <p>Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>vrijdag 24 mei 2019</p>	<p>Bouillabaisse, crème van geroosterde paprika, inktvis, Cappellini, basilicum ****</p> <p>Gepocheerd ei met hopscheuten, Hollandse saus ****</p> <p>Lamszadel op de wijze van Nice, gratin dauphinois met courgettes ****</p> <p>Appeltaart met speculoos en echt vanilleroomijs</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 28 mei 2019</p>	<p>Aperitief met assortiment van hapjes ****</p> <p>Op vel gebakken zalm met een blanke botersaus en zurkel ****</p> <p>Tournedos van Mechelse Koekoek "Harlekijn" geserveerd met lentegroentjes en krieltjes ****</p> <p>Coupe van aardbeien en roomijs ****</p> <p>Koffie met chocoladegarnituur <i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

<p>woensdag 29 mei 2019</p>	<p>Aperitief met assortiment van hapjes ****</p> <p>Op vel gebakken zalm met een blanke botersaus en zurkel ****</p> <p>Tournedos van Mechelse koekoek "Harlekijn" geserveerd met lentegroentjes en krieltjes ****</p> <p>Coupe van aardbeien en roomijs ****</p> <p>Koffie met chocoladegarnituur</p> <p><i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>dinsdag 4 juni 2019</p>	<p>Scampi 'diabolique' ****</p> <p>Gebakken rogvleugel Heldere boter met kappertjes Aardappeltonnetjes ****</p> <p>Aardbeien "Romanoff"</p> <p><i>Menu aan € 30.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 38.00 all-in</i></p>
<p>woensdag 5 juni 2019</p>	<p>Witte asperges – langoustines – citroen ****</p> <p>Aspergevelouté ****</p> <p>Côte à l'os – gepekeld groenten ****</p> <p>Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache <i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>
<p>donderdag 6 juni 2019</p>	<p>Witte asperges – langoustines – citroen ****</p> <p>Aspergevelouté ****</p> <p>Côte à l'os – gepekeld groenten ****</p> <p>Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache <i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i></p>

vrijdag 7 juni 2019	Witte asperges – langoustines – citroen ****
	Aspergevelouté ****
	Côte à l'os – gepekeld groenten ****
	Citroentaartje – aardbeien – witte chocolade – pistache
	<i>Menu aan € 35.00 exclusief dranken</i> <i>Menu aan € 45.00 all-in</i>

Al onze geserveerde menu's kunnen genomen worden exclusief dranken. Voor de bijhorende dranken zullen onze leerlingen u zeker adviseren. Uiteraard kunt u ook genieten van onze geselecteerde wijnen die op onze wijnkaart terug te vinden zijn op onze website.

Wij bieden de menu's ook aan in een all-in formule. Hierbij zijn het aperitief met een wachtbordje, de wijnen, water aan tafel en de koffie met zijn garnituur inbegrepen. De prijzen zijn afhankelijk van menu tot menu. De menu's kunnen steeds wijzigen al naargelang de aanvoer van verse producten.

Het didactisch restaurant is geopend vanaf 11.45 uur.



Member of AEHT Belgium

Dinsdag zijn de leerlingen van de 2^e graad Hotel aan het werk. Zij serveren u een met zorg en finesse bereide lunch

Woensdag wordt u verwend door de leerlingen van de derde graad 'Restaurant en Keuken'.

Op donderdag en vrijdag zijn de leerlingen van de derde graad 'Restaurant en Keuken', alsook de leerlingen van het 7^{de} specialisatiejaar baas in huis en verrassen jullie met een met zorg bereid gastronomisch menu. Zij serveren graag een maaltijd om vingers en duimen van af te likken!



Reserveren kan via onze website www.technigo.be of telefonisch van dinsdag tot en met vrijdag, vanaf 10.00 uur tot 15.30 uur op het telefoonnummer 053/76.80.41 Voor speciale vragen kan u terecht op ons mailadres: info@technigo.be

“TechniGO!” houdt rekening met uw voedselallergie en/of intolerantie!

Het aantal mensen met een voedselallergie neemt alsmat toe. Zo'n 1 tot 2 % van de volwassenen heeft een voedselallergie en onder kinderen en baby's is dit aantal 3x zo hoog!

Klachten treden op na het eten van gewone producten zoals pinda, melk of vis waarvoor een allergie bestaat. Stoffen die een allergische reactie kunnen oproepen noemen we allergene stoffen.

Het is uiteraard van groot belang dat u ons op de hoogte stelt van uw voedselallergie of intolerantie.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Onze keuken gaat zorgvuldig om met uw voedselallergie/-intolerantie, maar helaas is kruisbesmetting in onze keuken nooit 100% uit te sluiten. Uiteraard doen wij er alles aan om een

passende oplossing te bieden en wie weet kan uw keuze in overleg met onze keuken allergenvrij bereid worden!



GLUTEN



SELDERIJ



LUPINE



SESAMZAAD



MELK



SOJA



NOTEN



VIS



EI



ZWAVELDIOXIDE



PINDA'S



MOSTERD



SCHAALDIEREN



WEEKDIEREN

Al gedacht aan een geschenk voor het eindejaar. Wij bieden een geschenkbond aan voor een gastronomisch menu all-in t.w.v. €45.00.





Bereikbaarheid van het didactisch restaurant Terlinden tijdens de werken.

komende van Brussel via de autosnelweg E40

U neemt afrit 19 Aalst. Op de afrit zelf volgt u meteen richting Dendermonde (R41). Aan 1^e ronde punt gaat u linksaf. U zit nu op de N9 (Gentse steenweg), richting Gent. Ongeveer 500 meter verder zie je rechts een TEXACO benzinstation. Even voorbij de TEXACO sla je rechtsaf (Kreupeleveldstraat). Aan het volgend kruispunt sla je rechtsaf. Je bent nu op de Oude Gentbaan. Op het einde van deze weg zie je het didactisch restaurant aan de linkerkant.

via autosnelweg E40 komende vanuit Gent

U neemt uitrit 18 Erpe-Mere. Op het einde van de snelweg sla je links af en je volgt de Oudenaardse Steenweg ongeveer 3 km. Dan kom je aan het kruispunt de Vijfhuizen (recht door heb je de N442 richting Lede, Wetteren, Lokeren - linksaf de N9 richting Gent). U gaat hier rechtsaf en volgt de N9 (Gentse steenweg) richting Aalst. Ongeveer 1Km verder ziet u aan de linker kant een SHELL benzinstation. Vlak voor de SHELL sla je linksaf (Sinte-Apolloniastraat). Aan het volgend kruispunt sla je rechtsaf. Je bent nu op de Oude Gentbaan. Op het einde van deze weg zie je het didactisch restaurant aan de linkerkant.