

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Alsputs lunchmenu 19.90

- * Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en korstjes
- * Wildcivet met witte van Mater, appel met veenbessen en kastanjekroketten
- * Chocoladeschuim of sorbet

Als u geen wildliefhebber bent, kan u nog altijd een lekker stukje rundvlees bekommen. Het Belgisch Wit Blauw rundvlees dat we u bedienen is van eigen kweek. Onze nonkel André VAN SNICK voedert zijn koeien en vaarzen van het Belgisch Wit Blauw ras, met vruchten van eigen gewin. Sinds meer dan veertig jaar doet hij dit met heel veel liefde en gedreven vakmanschap, zodat we U uitzonderlijk kwaliteitsrundvlees garanderen dat je alleen in Alsput kan degusteren.

Voor wie graag onze Alsputse mosselen nog eens wil degusteren, geen probleem! Je kan bij ons nog tot eind maart terecht voor een portie heerlijke Zeeuwse mosselen.

De gerechten in de wildkaart zijn suggestief en zijn slechts beschikbaar naargelang het aanbod op wildmarkt

In Alsput voor elk wat wils!!!

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hartelijk welkom Bienvenue Hotel Restaurant Taverne



Alle dagen kan u de gerechten van onze
kaart komen proeven !
Tous les jours vous pouvez venir déguster nos délices !

Ontbijtbuffet – petit déjeuner
Brunch

Dagmenu – menu du jour
Zakendiners – diners d'affaires
Familiefeesten – Fêtes de famille
Koffietafels – Tables à cafés

Graag één menukeuze per tafel a.u.b.
Eénvormigheid in uw keuze bespoedigt de bediening en staat
garant voor een goede tafelservice

Alsputweg/hollestraat 108 – B-1500 HALLE

www.alsput.com

Tel : 02/356.76.47 – Fax : 02/360.12.10

GSM : 0475/86.56.47 – E-mail : mieke@alsput.com

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hilde ANTHOONS & Mieke DE BAERDEMAEKER
Nando Hemelinckx, André Agneessens, het Alsputteam
hebben het genoeg u uit te nodigen.

De met mistige nevels en bronzen najaarskleuren
gevulde herfstdagen willen we extra opfleuren met
heerlijke wild- en najaarsgerechten. Fauna en flora
hebben de zon en andere zomergenoegens, dag na dag
in hun pels en in hun vrucht opgeslagen. Herfstschotels,
door ons ervaren team met liefde voorbereid tot hemelse
gerechten, willen we u ten volle laten degusteren tijdens
het

ALSPUTS WILDFESTIJN

Mieke DE BAERDEMAEKER, Hilde et l'équipe alsput ont le
plaisir de vous inviter. Les prochains jours, remplis de brumes
et de teintes automnales, nous voulons les embellir par des
plats de gibier et de fruits d'arrière-saison. Faune et flore qui
ont recueilli, jour après jour, dans leur peau et dans leur fruit,
le soleil et tous autres délices d'été. Ces plats d'automne
sublimes, créés par notre équipe de cuisine, avec talent et
amour du métier, vous pouvez le déguster lors du
Au cas où ces propositions vous semblent incomplètes, nous
serons heureux de tenir compte de vos suggestions lors de
votre prochaine visite.

ALSPUT FESTIVAL DU GIBIER

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Desserten – desserts

Geflambeerde appel met calvados en ijsmutsje
Pomme flambée au calvados et bonnet glacé € 6.20

Syberische pannenkoek geflambeerd met calvados
Crêpe syberienne flambée au calvados € 8.90

veenbessensorbet met Eau de Villé
Sorbet d'airelles avec Eau de Villé € 4.90

Huisbereid gebak
Gâteau fait maison € 2.90

Gegratineerde fruittaart met vanille-ijs
Tarte aux fruits gratinée avec la glace vanille € 5.90

Kersen Jubilee, warme krieken met vanille-ijs
Cerise-jubilée € 6.50

Kannetje Puro koffie met pralientjes
Cafetière accompagnée de ses friandises € 4.50

Vindt u deze kaart niet omstandig genoeg dan zijn wij steeds
bereid uw suggesties bij een volgend bezoek naar wens uit te
voeren.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hoofdgerechten – Plats consistants

Wildcivet met appel en veenbessen Civet de gibier aux pomme et airelles	€ 13.60
Kalsblanket met natuuraardappelen Blanquette de veaux pommes nature	€ 13.60
Zacht gebraden kalf van Belgisch Wit Blauw met Champignons en kroketjes	€ 14.50
Roti de veaux sauce champignons et croquettes Wilde eend met peperroomsaus	
Le canard sauvage au poivre à la crème	€ 14.50
Jong everzwijn bout , Dianasaus met appel en veenbessen Le marcassin à la sauce Diane, pomme et airelles	€ 15.50
Zacht gebraden filet everzwijn, Dianasaus met appel en veenbessen	
Filet de marcassin à la sauce Diane pomme et airelles	€ 19.90
Fazant op z'n Brabants en amandelkroketjes Le faisan à la brabançonne et croquettes aux amandes	€ 17.50
Reebout in z'n peperkoeksaus met herfstgarnituur Gigue chevreuil sa sauce pain d'épices et sa garniture d'automne.	€ 21.00
Reerugfilet in zijn poivrade met herfstgarnituur Filet de chevreuil sa poivrade et sa garniture d'automne	€ 27.30

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Kindermenu – Menu junior

	€ 10.80
Tomatenroom – Crème de tomates	
♠ ♣ ♠ ♣	
Wildcivet – Civet de gibier	
♠ ♣ ♠ ♣	
Vanille-ijs of chocoladeschuim – Glace vanille ou mousse au chocolat	

Alsputs wildmenu

	€ 24.50
Wildpastei met rabarberchutney en kramiektoast	
♠ ♣ ♠ ♣	
Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en korstjes	
♠ ♣ ♠ ♣	
Jong everzwijn bout in winterse garnituur of fazant op zijn Brabants	
♠ ♣ ♠ ♣	
Warme fruittaart met ijs en slagroom of kersen jubilé	
All in menu met Alsputs aperitief, ½ fles wijn, ½ liter gerolsteiner en koffie	€ 39.50

Eén menukeuze per tafel

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Degustatiemenu – Menu de dégustation

€ 54.90/persoon
(min. 2 personen)

Alsputs hapje

♠♣♠♣

Galantine van wild en veenbessen of 6 creuze oesters

♠♣♠♣

Romige jagersoep met kabouterhuisjes

♠♣♠♣

Fricasseeetje van wilde eend met woudchampignons
Of sint jacobsschelpen op een bedje van prei

♠♣♠♣

Sorbet

♠♣♠♣

Filet van edel wild in zijn poivrade met herfstgarnituur.

♠♣♠♣

Dame blanche of kersen jubilé, vanille-ijs met warme krieken
Of gebak van het huis of Irishcoffee

Graag één menukeuze per tafel a.u.b.
Eénvormigheid in uw keuze bespoedigt de bediening en staat
garant voor een goede tafelservice

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alspitse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alspitse feestmenu's

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Koude voorgerechten – Entrées froides

Wildpastei met veenbessen en kramiektoast
Paté de gibier au compote d'airielle € 7.50

Parmahesp met Williamspeer
Jambon de Parme à la Poire Williams € 9.90

6 oesters creuses
6 huîtres creuses € 7.90

Warme voorgerechten – Entrées chaudes

Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en
korstjes
Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des
bois, emmental et croûtons € 4.70

Fricasseeetje van wilde eend en fazant met woudchampignons
in een krokant bladerdeegje
Fricassée de canard sauvage et de faisant dans une pâte
feuilletée € 12.10

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alspitse eindejaarsfeesten
Vraag vrijblijvend onze Alspitse feestmenu's