

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Als u geen wildliefhebber bent, kan u nog altijd een lekker stukje rundvlees bekomen. Het Belgisch Wit Blauw rundvlees dat we u bedienen is van eigen kweek. Maurice en zijn zoon Wim Van De Putte en onze nonkel André VAN SNICK voederen hun koeien en vaarzen van het Belgisch Wit Blauw ras, met vruchten van eigen gewin. Sinds meer dan veertig jaar doen zij 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!!!

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 Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

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
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

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. Herfstschoetsels,
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

ALSPUT FESTIVAL DU GIBIER

Au cas où ces propositions vous semblent incomplètes, nous
serons heureux de tenir compte de vos suggestions lors de
votre prochaine visite.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

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

Café Glacé met slagroom
Café Glacé chantilly € 7.50

Huisbereid gebak
Gâteau fait maison € 2.90

Warme fruittaart met vanille-ijs
Tarte aux fruits chaud avec la glace vanille € 5.90

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

Cambozola met kweeperengelei
Cambozola accompagné de sa gelée de coing € 7.90

Kannetje Puro koffie met pralientjes
Cafetière accompagnée de ses friandises € 4.00

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
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alspjut het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hoofdgerechten – Plats consistants

Wildcivet met appel en veenbessen
Civet de gibier aux pomme et airelles € 13.60

Zacht gebraden kalfsvlees van Belgisch Wit Blauw met
woudchampignons en kroketjes
La viande de veaux Blanc Bleu Belges rôtissées, sauce
champignons des bois et croquettes € 14.20

Steak van Belgisch Wit Blauw met pepersaus en frietjes
200 gr/300gr
Le steak Blanc Bleu Belges rôtissées, sauce au deux poivres
à la crème 200gr/300gr € 14.20/€17.10

Entrecôte van Belgisch Wit Blauw met pepersaus en frietjes
350gr/450gr
Entrecôte Blanc Bleu Belges rôtissées, sauce au deux poivres
à la crème 350gr/450gr € 20.80/€23.80

Jong *everzwijn bout*, Dianasaus met appel en veenbessen
Gigot de marcassin à la sauce Diane, pomme et airelles
€ 16.90

Zacht gebraden filet everzwijn, Dianasaus met appel en
veenbessen
Filet de marcassin à la sauce Diane pomme et airelles € 19.90

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alspjutse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alspjutse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alspjut het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Fazant op z'n Brabants en amandelkroketjes € 17.50
Le faisan à la brabançonne et croquettes aux amandes
(min. 2 personen)

Reebout in z'n peperkoeksaus met herfstgarnituur € 21.00
Gigue chevreuil sa sauce pain d'épices et sa garniture
d'automne.

Reerugfilet in zijn poivrade met herfstgarnituur € 27.30
Filet de chevreuil, sa poivrade et sa garniture d'automne

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alspjutse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alspjutse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alspjut het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Kindermenu € 10.80

Tomatenroom



Wildcivet



Vanille-ijs of chocoladeschuim

Alspjuts civetmenu € 19.90

Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en korstjes



Wildcivet met witte van Mater, appel met veenbessen en kastanjekroketten



Vanille-ijs of Chocoladeschuim

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alspjutse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alspjutse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alspjut het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Degustatiemenu

€ 56.50/persoon (min. 2 personen)

Alspjuts hapje



Galantine van wild en veenbessen
of

Carpaccio van Belgisch wit blauw met parmezaan schilfers



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 Irish coffee

All-in met aangepaste wijnen

€ 76,50

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 Alspjutse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alspjutse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

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

Gerookte Breughelhesp met Williamspeer
Jambon fumé breughelienne et à la Poire Williams € 9.90

6 oesters creuses
6 huîtres creuses € 7.90

Slaatje met gerookte eendenborst
Les tranches de canard sauvage et salade € 9.90

Carpaccio van rund met parmezaanschilfers €12.90

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 faisant dans une pâte feuilletée € 12.10

Nootjes van Sint-Jacobsschelpen op een bedje van prei
Les noix de coquille Saint – Jacques €17.50

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Lunch "Alsput" € 24.50

Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en korstjes

♠ ♣ ♠ ♣

Jong everzwijn bout in winterse garnituur

OF

Zacht gebraden rund van Belgisch Wit Blauw met woudchampignons en kroketjes

♠ ♣ ♠ ♣

Warme fruittaart met ijs en slagroom of kersen jubilé

All in menu met Alsputs aperitief, ½ fles wijn, ½ liter gerolsteiner en koffie naar believen € 39.50

Eén menukeuze per tafel

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Alsputs « Wildmenu » € 29.50

Wildpastei met rabarberchutney en kramiektoast

OF

6 crueze oesters

OF

Escargot Alsput

♠♣♠♣

Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes,
kaas en korstjes

♠♣♠♣

Jong everzwijn bout in winterse garnituur

OF

Fazant op zijn Brabants (min. 2personen)

OF

Zacht gebraden rund van Belgisch Wit Blauw met
woudchampignons en kroketjes

♠♣♠♣

Warme fruittaart met ijs en slagroom of kersen jubilé

All in menu met Alsputs aperitief, ½ fles wijn, ½ liter
gerolsteiner en koffie naar believen

€ 44.50

Eén menukeuze per tafel

Menu "Junior" € 10.80

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.

Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année

Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Crème de tomates

♠♣♠♣

Civet de gibier

♠♣♠♣

Glace vanille

ou

mousse au chocolat

Menu "Civet" € 19.90

Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des
bois, emmental et croûtons

♠♣♠♣

Civet de gibier avec blanche « Mater », pomme aux airelles et
croquettes aux amandes

♠♣♠♣

Mousse au chocolat

Ou

sorbet

Menu de dégustation

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.

Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année

Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

€ 56.50/p.p. (min. 2 pers.)

Amuses "Alsput"



Paté de gibier et toast cramique ou 6 huîtres creuzes



Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des bois, emmental et croûtons



Fricassée de canard sauvage et faisant dans une pâte feuilletée
ou

Les noix de coquille Saint – Jacques



Sorbet



Filet de gibier dans sa poivrade et sa garniture d'automne.



Dame blanche ou cerises-jubilée

ou

Gâteau fait maison ou Irish coffee

All-in menu : Aperitif Alsput, ½ bouteille de vin, ½ litre
gerolsteiner et café à volonté € 76.50

Par table un choix de menu svp. Un même menu pour toute la table favorise la rapidité du service et vous garantie un bon service de table.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Lunch "Alsput" € 24.50

Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des bois, emmental et croûtons



Gigot de marcassin dans sa garniture d'automne

OU

La viande Blanc Bleu Belges rôtissées, sauce champignons des bois et croquettes de pommes de terre



Tarte aux fruits chaud avec la glace vanille

Ou

Cerises-jubilée

All-in menu : Aperitif Alsput, ½ bouteille de vin, ½ litre
gerolsteiner et café à volonté € 39.50

Par table un choix de menu svp. Un même menu pour toute la table favorise la rapidité du service et vous garantie un bon service de table.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réservez votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Alsput « Menu gibier » € 29.50

Paté de gibier au chutney de rhubarbre et toast cramique
OU

6 huîtres cruezes

OU

Escargots Alsput

♠♣♠♣

Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des
bois, emmental et croûtons

♠♣♠♣

Gigot de marcassin dans sa garniture d'automne

OU

La viande Blanc Bleu Belges rôties, sauce champignons
des bois et croquettes

♠♣♠♣

Tarte aux fruits chaud avec la glace vanille

Ou

Cerises-jubilée

All-in menu : Aperitif Alsput, ½ bouteille de vin, ½ litre
gerolsteiner et café à volonté € 44.50

Par table un choix de menu svp. Un même menu pour toute la
table favorise la rapidité du service et vous garantit un bon
service de table.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Krier frères brut.

♠♣♠♣

Soupe au potirons, fromage et croûtons assaisonnés.

♠♣♠♣

Prélude de la sirène :

Une tourelle de tagliatelle embelli de noix de St. Jacques, de
scampi, de filet de pangasius, de crevettes roses et grises et de
moules entourées d'une sauce au petits légumes.

♠♣♠♣

L'assiette Norvégienne :

Des poissons fumés, tel que l'anguille, le saumon, la truite, le
maquereau sur une salade mesclun.

♠♣♠♣

Le rosbif du blanc bleu belge accompagné de chicons braisés,
d'haricots verts, de carottes et de gratin dauphinois.

♠♣♠♣

Symphonie de mariage :

Le bavarois de fraises sur un miroir de framboises.
Les délices dominicains et ses friandises.

Le vin blanc de la maison : colombarde-chardonnay
Le vin rouge de la maison : merlot
Les boissons rafraîchissantes et l'eau.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.
Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's
Ne tardez pas de réservez votre menu de fin d'année
Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Krier frères brut



Pompoensoep met kaas en korstjes



Prélude van de zeemeermin : Een torentje van tagliatelle opgesmukt met St. Jacobs oesters, reuze scampi, pangasiusrolletje, gerookte Noorse zalmsnippers, roze en grijze garnalen en Zeeuwse mosselen met fijne wintergroenten.



Noors bord :

Gerookte vissen, zoals : paling, zalm, forel, makreel. Dit allemaal op een mesclun slaatje.



Zacht gebraden rosbief van Belgisch wit-blauw vergezeld van gebraiseerde witloof en gratin Dauphinois, groene boontjes en worteltjes



Huwelijkssymphonie van aardbeien bavarois op een spiegel van frambozencoulis.

Dominicaanse verposing met koffie en pralientje.

Witte huiswijn : colombard-chardonnay

Rode huiswijn : merlot

Frisdranken en water.

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.

Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année

Demandez ici nos menus de fêtes

Alsput het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Gelieve tijdig te reserveren voor de Alsputse eindejaarsfeesten.

Vraag vrijblijvend onze Alsputse feestmenu's

Ne tardez pas de réserver votre menu de fin d'année

Demandez ici nos menus de fêtes