



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal

Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons

Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle

0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47

www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com

Laat onze vriendschap zijn als goede wijn, die met de jaren beter wordt ...

Alsput hoppescheuten menu €24.50

Hapjes bord met hartige hapjes

dagsoep

Hoppescheuten met een gepocheerd eitje en mousseline

Of Pastei van eend in goed gezelschap van mispelgelei,

kweeperenchutney en kramiektoast

Of $\frac{1}{2}$ dozijn creuse oesters

**Gebakken Tilapiafilet, met z'n drie purees (groene kool,
knolselder en wortelpuré) omringd door een sabayon van
Zuid - Brabantse fruitwijn OF Pepersteak van Belgisch wit
blauw rund met z'n drie purees of frietjes**

alsputs dessert

het menu met wijn en dranken

**met alsputs aperitief, $\frac{1}{2}$ fles huiswijn, $\frac{1}{2}$ fles water,
koffie en zoetje **39.50euro** per persoon**

**met $\frac{1}{2}$ fles Meerdael methode champenoise, $\frac{1}{2}$ water, koffie
met zoetjes **42.00euro****

**met $\frac{1}{2}$ fles champagne, $\frac{1}{2}$ l water, koffie met zoetjes en
pralientjes **49.00euro****



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!
Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal
Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons
Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle
0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47
www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com
Laat onze vriendschap zijn als goede wijn, die met de jaren beter wordt ...

Alsputs Hoppescheuten degustatie

Hapjesbord

Krokante hoppescheuten met avocadoblokjes in een
balsamico vinaigrette

Hoppescheuten cappuccino

Een gepocheerd eitje in een nestje van hoppescheuten
omringd door een mousseline met Geuze

sorbet

Op de huid gebakken skrei of ossenhaas met groentepuree
en hoppescheuten op een spiegel van
Zuid-Brabantse fruitwijn Sabayon

Assortiment Alsputse desserts

69.70euro per persoon

het menu met wijn en dranken

met alsputs aperitief, $\frac{1}{2}$ fles huiswijn, $\frac{1}{2}$ fles water,
koffie en zoetje 84.70euro per persoon

met $\frac{1}{2}$ fles Meerdael methode champenoise, $\frac{1}{2}$ fles water,
koffie met zoetjes 87.20euro per persoon

met $\frac{1}{2}$ fles champagne, $\frac{1}{2}$ l water, koffie met zoetjes en
pralientjes 93.50euro per persoon



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal

Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons

Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle

0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47

www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com

Laat onze vriendschap zijn als goede wijn, die met de jaren beter wordt ...

Alsputs Lentefestijn met hopscheuten

De witte ranke hopscheuten of hopspruiten, zijn de witte uitlopers van de hopranken en ze werden vroeger traditioneel geoogst tussen half maart en begin april. Ze worden "gestoken" net als asperges voordat ze boven de grond komen. Ook hun smaak lijkt een beetje op die van asperges, maar heeft toch een intrigerende bitterheid. De vlamingen met hun gastronomisch instinct hebben al eeuwen geleden ontdekt dat de "witte ranke" een echte delicatessen zijn. Er is een boek uit 1751 "Den verstandige hovenier" waarin staat "De jonge spruyten van hoppe gesoden en als sala met olie en azijn gegeten, suyvert het bloedt en opent de verstopte lever en milt. "Dat is natuurlijk niet de reden waarom ze nu als delicatessen worden gekweekt. De fijne groente is bijzonder gegeerd en wij bieden U graag culinaire hoogstandjes aan. Geniet er van, want de totale oogst bedraagt niet meer dan 350 kg per jaar! Hopscheuten worden vooral aangevoerd uit het Land van Asse, Popering en Watou.

De Alsput lentesuggesties

Koude voorgerechten

Les entrées froides

Hapjes bord met hartige hapjes met 5 hapjes <i>Assiette "amuse-bouche" épiciés</i>	€ 5.00
Krokante hoppescheuten met avocadoblokjes en balsamico vinaigrette <i>Jets de Houblon croquantes avec cubes d'avocats dans une vinaigrette au balsamique</i>	€18.50
Pastei van eend in goed gezelschap van mispelgelei en kweeperenchutney en kramiektoast <i>Tourte de canard en bonne compagnie de la gelée de nèfle, de Chutney de coings et du cramique grillé</i>	€7.50
$\frac{1}{2}$ dozijn creuse oesters <i>la $\frac{1}{2}$ douzaine d'huîtres creuses</i>	€7.90

Warme voorgerechten

Les entrées chaudes

Een gepocheerd eitje in een nestje van hoppescheuten omringd door een mousseline met Geuze op een krokante toast gebakken in hoeveboter <i>Oeuf poché dans un nid de jets de houblon entouré d'une mousseline à la Geuze</i>	€29.50
Scampibeignets met hopscheutensla <i>Beignets de scampi et leurs salade de jets de houblon</i>	€24.50
$\frac{1}{2}$ dozijn creuse gegrilde oester <i>la $\frac{1}{2}$ douzaine d'huîtres creuses grillé</i>	€15.00



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!
Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal
Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons
Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle
0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47
www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com
Laat onze vriendschap zijn als goede wijn, die met de jaren beter wordt ...

Hoofdgerechten

Plats principaux

Vis - Poissons

Skreifilet op de huid gebakken, met z'n drie purees (groene kool, knolselder en wortelpuré) omringd door een sabayon van Zuid - Brabantse fruitwijn en bestrooid met hoppescheuten €36.80
Filet de Skrei, cuit sur peau et ses trois purées (choux vert, céleri rave, purée de carottes) entouré d'un sabayon de vin de fruit brabançon et parsemé de jets de houblon

Gebakken Tilapia-filet, met z'n drie purees (groene kool, knolselder en wortelpuré) omringd door een sabayon van Zuid - Brabantse fruitwijn €26.80
Le filet de tilapia cuit au beurre, accompagné de ses 3 purées (choux verts, celeri raves et purée de carottes).

Vlees - Viandes

Varkensgebraad met champignonroomsaus en kroketjes €12.50
Roti de porc sauce champignons à la crème
Pepersteak van Belgisch wit blauw rund met z'n drie purees of frietjes (200gr) €14.20
Steak au poivre blanc bleu belge avec ses trois purées ou ses frites (300gr) €17.10
Entre-côte van Belgisch wit blauw rund met pepersaus en handgesneden frietjes (300gr) €20.80
Entre-côte blanc bleu belge au poivre avec ses frites (400à450gr) €23.80
Ossenhaas met groentepuree en hoppescheuten op een spiegel (200gr) €36.80
van groene kruiden (300gr) €40.70
Filet pur de bœuf avec de purée de légumes et jets de houblon sur un miroir d'herbes

Nagerechten

Desserts

Chocolademousse €2.90
Chocolademousse
Alsput Dessertbord €8.80
Assiette de dessert Alsput
Gebak van het Huis
Tarte maison €2.90
Sorbet fantasie €4.50
Sorbet



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Hotel-Restaurant-café-brasserie -Meeting Rooms-Banquet-Seminarie-Feestzaal

Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoons

Alsputweg - hollestraat 108 – 1500 – Halle

0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47

www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com

Laat onze vriendschap zijn als goede wijn, die met de jaren beter wordt ...