

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
Freya Smout, Micha De Cuyper,
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 ANTHOONS, Nando
Hemelinckx 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

Syberische pannenkoek geflambeerd met St Verroons Jenever
Crêpe syberienne flambée au sint Verroonsjenever € 11.30

Gekarameliseerde appelpannenkoeken geflambeerd met
malakof gin € 14.90
Crêpes avec des pommes carémelisées et flambées aux Armand spirit

Dame Blanche met warme chocoladesaus € 6.20

Huisbereid gebak € 5.50
Gâteau fait maison

Warm appeltaartje met kastanje-ijs € 7.50
Tarte aux pomme chaude avec la glace chateigne

Kersen Jubilee, warme krieken met vanille-ijs €7.50
Cerises-jubilée

Alsputse verwenkoffie € 7.00
Café choyé

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 !!!

Hoofdgerechten – Plats consistants

Reerugfilet of Hertefilet in zijn poivrade
met herfstgarnituur € 34.90
Filet de chevreuil ou cerf sa poivrade et sa garniture d'automne

Ree of hertebout in z'n peperkoeksaus
met herfstgarnituur € 29.90
Gigue chevreuil ou de cerfsa sauce pain d'épices et sa garniture
d'automne.

Fazant op z'n Brabants en amandelkroketjes € 24.90
Le faisant à la brabançonne et croquettes aux amandes
(min. 2 pers)

Wildcivet met ovenappel en veenbessen € 17.90
Civet de gibier avec pomme aux fourre et airelles

Zacht gebraden **rosbief** van Belgisch Wit Blauw met
woudchampignons en kroketjes
Rosbeef Blanc Bleu Belges rôtiées, sauce champignons des bois et
croquettes 200gr/300gr € 19.30 / € 22.80

Steak van Belgisch Wit Blauw met pepersaus en frietjes
Le steak Blanc Bleu Belges rôtié, sauce au deux poivres à la crème
200gr/300gr € 17.90 / € 21.40

Entrecôte van Belgisch Wit Blauw met pepersaus en frietjes
Entrecôte Blanc Bleu Belges rôtié, sauce au deux poivres à la crème
350gr/450gr € 25.20 / € 29.40

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 !!!

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

Koude voorgerechten – Entrées froides

6 oesters creuses € 18.50
6 huîtres creuses

Slaatje met gerookte eendenborst € 12.90
Les tranches de canard sauvage et salade

Wildpastei met veenbessen en kramiektoast € 13.50
Paté de gibier au compote d'airelles

Gerookte Breughelhesp met Williamspeer € 11.90
Jambon fumé breughelienne et à la Poire Williams

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 !!!

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.

Warme voorgerechten – Entrées chaudes

Nootjes van Sint-Jacobsschelp op een bedje van prei € 19.90
noix de coquille Saint – Jacques sur des Juliennes de poireaux

Jagersroom met Yorkse garnituur, kabouterhuisjes, kaas en
korstjes € 8.50
Crème de chasseur à la garniture d'York, champignons des bois,
emmental et croûtons

Gegrild geitenkaasje op een toast van kramiek
vergezeld van een herfstslaatje € 17.90
Le fromage de Chèvre grillé sur un toast cramique accompagné
de sa salade d'automne

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