

**MAAND
VAN DE
LAMBIEK** 01.10
30.10

Krijg de smaak te pakken in het
Pajottenland & Zennevallei



Alsput, het gezelligste plekje in de Zennevallei !!!

Mieke De Baerdemaeker & Hilde Anthoos - hollestraat 108 – 1500 – Halle
0032(0)2/356 76 47 - 0032(0)2/360 12 10 – 0475/86 56 47 – 0478/480 780
www.alsput.com * mieke@alsput.com * hilde@alsput.com

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

Oktober maand van de Lambiek Alsputse 14-daagse van de lambiekbieren

Breughelschotel+lambiekbierendegustatie 37.40

Degustatie : Boon, Kriek Boon, fardo, framboos, lambiek Boon.= €17.50
+/- 1liter bier

Schotel met Kop, paté met kriek, breugelham, Duivelsworst, plattekaas
met kruiden, pottekaas, mosterd + bruinbrood €19.90

Lambiekmenu 69.90

Dit menu kan alleen opgediend worden na reservering.

9€ assortiment Alsputse-hapjes :

Gemarineerde zeebaars met geuze oud Beersel-koriander-

rode ui-Spaanse peper. Draadjes vlees van rund : gemarineerd in
oude kriek Boon - salade van appel en koolrabi en walnoot-
framboos-mayonaise

Alsputse kaastoast met verse tuinkruiden en Geuze

17.50€ Carpaccio van Belgisch Wit Blauw rund - salade van

Algen - lambiek Boon + abrikoos gemarineerd in abrikoos De
Cam- Crème van plattekaas en Beverse kaas gerijpt in kriek Boon

7.50€ Pompoen-witloofcappuccino met verse tuinkruidenkorstjes en
schaafsel van Beverse kaas gerijpt in Geuze Boon

24.50€ Gebrande Kabeljauw+blanke botersaus-rode sjalot-pastinaak -
bieslook - kweeperenlambiek + puree van gepofte koolrabi.

6.50€ sorbet van kriek Boon

29.40€ Blonde d'Aquitaine entre-côte, pepersaus met Faro Boon of
Bearnaise met Mariage Parfait van Boon, brunoise van gegrilde
wortel, pompoen en yacon, aardappelkroketjes.

9.90€ Appelcrumbel+abrikoos gemarineerd in Pecheresse met
artisanaal vanille-ijsbereid met hoeve-weidemelk + slagroom

OF

9.90€ Sabayon van kriek Boon met artisanaal vanille-ijs bereid met
hoeve-weidemelk