



MOULIN DE DAVERDISSE

HERFSTWANDELING

SINT-JAKOBSSCHELPEN
LITTLE-GEMSALADE MET WITLOOF
HAZELNOOTSTUKJES, GRANAATAPPEL EN CITRUSVINAIGRETTE

FAZANT EN KASTANJES
IN EEN HARTIG TAARTJE – FLUWEELZACHTE
SPLITERWTENSOEP MET EVERZWIJNHAM

HERT MET CASSIS-JENEVERSAUS
OF KALFSTOURNEDOS MET MOSTERDROOMSAUS
KNOLSELDERPUREE, SPRUITJES EN KOMIJNWORTELTJES

CHOCOLADE OP IRISH COFFEE-WIJZE
KOFFIEBISCUITS - CHOCOLADEGANACHE
EN LICHT WHISKYROOM

MENU MET SINT-JAKOBSESVRUCHTEN, HERT EN DESSERT – €48
VOLLEDIG MENU – €58



MOULIN DE DAVERDISSE

ZEEWANDELING

GEROOKTE SCHELVIS

SPITSKOOLSALADE

GROTE GARNAAL MET MIERIKSWORTELROOM

SINT-JAKOBSSCHELPEN EN RODE MUL

SCAMPIBOUILLON MET GESMOLTEN SNIJBIET

GESTOOMDE KABELJAUWFILET

MET MOUSSELINESAUS

RISOTTO MET CANTHARELLEN

SPECULAASCHEESECAKE

MET TONKABONEN EN VIJGENCOMPOTE

MENU MET SCHELVIS, KABELJAUW EN DESSERT – €48

VOLLEDIG MENU – €58



MOULIN DE DAVERDISSE

VEGETALE WANDELING

LINZENCARROT-BIETENBOEKWEITTERRINE
VELDSLAE EN WITLOFSALADE MET KRUIDIGE VINAIGRETTE

RAVIOLI VAN KNOLSELDERIJ
MET CANTHARELLEN, WITTE BONEN
SELDERIJCRÈME MET HAZELNOTEN

POLENTA MET POMPOEN- EN ZONNEBLOEMPITTEN
GEROOSTERDE BIET, ZACHTE ZWARTE WORTEL
GROENTENSAUS MET DISTELOLIE

MONT-BLANC MET KASTANJES
ZWARTEBESSENCOMPOTE EN VANILLEROOM

MENU MET TERRINE, POLENTA EN DESSERT – €45
VOLLEDIG MENU – €55



MOULIN DE DAVERDISSE

WILDMENU

WILDE EENDENTERRINE MET GOJIBESSEN
CONFIT VAN EVERZWIJNFILET MET SPARRENNAALDEN
SALADE VAN APPELS, VEENBESSEN EN SELDERIJ

GEROOSTERDE PATRIJS – GEKARAMELISEERDE UI
BOSPADDENSTOELENROOMSOEP

GEPOCHEERDE FOIE GRAS IN WILDBOUILLON
HERTENBOUT MET WORTELGROENTEN

PEERGRANITÉ MET RODE WIJN EN KRUIDEN

REEKALF PEPERSAUS
GESTOOFDE WITLOOF, BIETEN-WORTELPUREE
AARDAPPELKOEKJES MET PASTINAAK

GEBAKKEN PEPERKOEK
MASCARPONE MET TIMUTPEPER EN MANDARIJNTJES

VOLLEDIG MENU : 75 €

**MENU VOOR DE HELE TAFEL
LAATSTE BESTELLING OM 13.00 UUR EN 20.00 UUR**