



2019 - 2020

WINTER

HasHotel

## WINTERMENU — 44,00 per persoon, excl. dranken

1. Gebakken Bloedworst in Boter | Compote van Appel | Veenbes | Jus van Stroop  
gepekelde Beukenzwam
2. Lichtgebakken Tonijn | Béarnaise | Salade  
*OF*  
Hertenfilet | Wildjus met Kweeper | Shiitake | Duo van Pompoen | Aardappelgratin
3. Dulce de Leche | Gebrande Banaan | Zanddeeg | Vanille

## SLARINGMENU — 38,00 per persoon, excl. dranken

Lekker proeven van verschillende gerechten te nemen met minstens 2 pers., geen aanpassingen mogelijk.

1. STARTERS TO SHARE  
Ravioli met Spek en Truffel | Roomsausje | Bospaddenstoelen | Spinazie  
🍷 Wildpaté op Toast | Luikse Stroop | Nootjes | Rozijnen
2. MAIN COURSES TO SHARE  
Tonijn | Oosterse Dressing | Sojasalade  
🍷 Spareribs | Seizoenssalade | Chilimayo | Frietjes
3. DESSERTS TO SHARE  
IJs met Warme Krieken  
🍷 Chocomousse met Chocolate Crumble

### Businessmenu — 32,00 excl. dranken

Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert

### HasHotelmenu — 42,00 excl. dranken

Soep | Tussengerecht | Sorbet | Hoofdgerecht | Dessert

### Drankenpakketten

enkel gangbaar met onze degustatiemenu's

#### Cava — 19,00

Cava | Wijnen | Waters | Cristal | Frisdranken *tijdens de maaltijd*  
1 Koffie/Thee *na het dessert*

#### Champagne — 24,00

Champagne | Wijnen | Waters | Cristal | Frisdranken *tijdens de maaltijd*  
1 Koffie/Thee *na het dessert*

#### Tournée Minérale — 12,00

Waters | Frisdranken *tijdens de maaltijd*  
1 Koffie/Thee *na het dessert*

## Starters

SOEPJE VAN DE DAG — 4,70

POKÉ BOWL VEGGY — 15,00 | VERSE ZALM — 18,00 | VERSE TONIJN — 19,50  
— Sushirijst | Komkommer | Radijs | Wortel | Sesam | Avocado | Oosterse Dressing

VITELLO TONNATO 'OOSTERS' — 22,00

— Geroosterd Kalfsvlees | Verse Tonijn | Tonijncreme | Oosterse Vinaigrette | Limoen | Sojascheutjes | Kroepoek

BLOEDWORST CLASSIC (voorgerecht portie) — 16,00

— Gebakken Bloedworst in Boter | Appelcompote | Veenbes | Jus van Stroop | Gepekelde Beukenzwam

RAVIOLI SPEK & TRUFFEL (voorgerecht portie) — 14,00

— Ravioli met Spek en Truffel | Roomsausje | Bospaddenstoelen | Spinazie

BOERENPATÉ MET LUIKSE STROOP (voorgerecht portie) — 14,00

— Boerenpaté | Nootjes | Rozijntjes | Warme Luikse Siroop | Krokant Molenaarsbrood

SCAMPI LOOKROOM (5 stuks) — 16,00

— Scampi | Look | Room | Gehakte Peterselie

SCAMPI IN PITTIGE TOMATENS AUS (5 stuks) — 16,00

— Scampi | Fijne Groentjes | Trostomaten | Gehakte Peterselie

## Vegan

TOMAAAT-AVOCADO SALADE — 16,00

— Crumble van Nootjes | Look | Balsamico-azijn

RIJST MET KROKANTE GROENTJES — 18,50

— Lente-Ui | Hennepzaadjes

## Fish

ZEEBAARS MET PREI À LA CRÈME — 26,00

— Op vel gebakken Zeebaars | Noordzeegarnaaltjes | Gestoofde Prei 'à la Crème' | Kerrie | Geplette Aardappel

GESCHROEIDE COQUILLES MET KAPPERTJES — 26,00

— Coquilles | Botersausje | Verse Peterselie | Gepofte Kappertjes | Krokante Serranoham | Aardappelpuree

TONIJN IN OOSTERSE KRUIDEN — 25,00

— Lichtgebakken Tonijn | Japanse Groene Kruiden | Oosterse Dressing | Frisse Sojasalade

TONIJN BÉARNAISE — 25,00

— Lichtgebakken Tonijn | Béarnaise | Salade

ZEETONG MEUNIÈRE — 32,00

— Zeetong | Gebrande Boter | Peterselie | Salade

PASTA VONGOLE 'HASHOTEL' — 24,50

— Spaghetti | Vongole | Witte Wijn | Groene Kruiden | Goede Boter | Rode Pesto

## Meat

EEND MET CITRUS — 25,00

— Filet van Eend | Jus van Citrus | Gestoofde Witloof | Crispy Patatjes

HERT IN JUS VAN KWEPEER — 32,00

— Hertenfilet | Wildjus met Kweeper | Shiitake | Duo van Pompoen | Aardappelgratin

WINTERS STOOFPOTJE VAN HERT & EVERZWIJN — 24,00

— Hert en Everzwijn | Zilveruitjes | Bruine Suiker | Wintergroentjes | Amandelkroketje

## Steak & Stuff

ARGENTIJNSE ENTRECÔTE — 29,00

— Dingesneden Entrecôte | Venkelsalade | Jus van zwarte Peper & Cognac | Frietjes

'LADY STEAK' (±160 gram) — 19,00

— Steak | Rucola | Rode Ui

IERSE STEAK — 22,00

— Steak | Gemengde Salade

IERSE FILET PUR — 28,00

— Filet Pur | Gewokte Groenten

HUISGEMARINEERDE SPARERIBS — 24,00

— Spareribs | Kruidenboter | Seizoenssalade

### sauzen

2,00/portie

- Natuur
- Peper
- Champignoncrème
- Champignon Natuur
- Béarnaise
- Roquefort
- Pikante Tomatensaus
- Kruidenboter

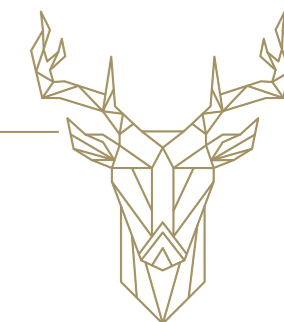
### supplement

2,50/portie

- Verse Frietten
- Kroketten
- Puree
- Pasta
- Rijst
- Aardappel in de Schil

3,00/portie

- Gratin



## Kreeft 800 gr.

	halve kreeft	ganse kreeft
KREEFT À LA NAGE — MET OF ZONDER ROOM	28,00*	48,00
KREEFT IN DE OVEN — MET PITTIGE TOMATENSAUS — Lichtpikante Tomatensaus   Brunoise Groentjes   Peterselie   Pasta	28,00*	48,00
KREEFT IN DE OVEN — MET KRUIDENBOTER — Geklaarde Boter   Trostomaatjes   Peterselie   Krieltjes   Look	28,00*	48,00

\* ½ Kreeft, enkel per 2 couverts te bestellen.

## Oesters

6 Oesters natuur — 14,00	12 Oesters natuur — 25,00
6 Oesters gegratineerd — 16,00	12 Oesters gegratineerd — 28,00

## Oesters & Bubbles

Fles Cava Valdelavia (75 cl)   12 Oesters — 50,00
Fles Cava Le Grand Marques Rosé (75 cl)   12 Oesters — 50,00
Fles Champagne Moët & Chandon (75 cl)   12 Oesters — 85,00

### SUGGESTIEWIJNEN **WINTER**

*Deze winterse gerechtjes vragen om de passende wijnen. Onze sommelier Kay Gorissen heeft samen met Ad Bibendum enkele leuke combinaties gevonden die perfect daarop gaan aansluiten.*

**WITTE WIJN** — 4,90/GLAS | 29,00/FLES

YIRRAM 'VCS'

Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc | Australië

— In het boeket speelt de Viognier de eerste viool. In de mond word de lichtvette Chardonnay heerlijk opgefrist door de Sauvignon Blanc. Een slimme assemblage en een ware foodwijn die breed inzetbaar is bij tal van gerechten.

**RODE WIJN** — 4,90/GLAS | 29,00/FLES

CIRCUS MAXIMUS

Malbec | Argentinië

— Deze wijn wordt uitsluitend voor Ad Bibendum gemaakt in één der oudste bodega van Mendoza. Een frisse karakterwijn met fel kersenrood en een bloedrode kern. Deze fles zit propvol zwart, mineraal bosfruit, blauwe en zwarte pruimen, gedroogde tabak, maar ook zwarte olijven, pruimencompote, vijgenpasta, zoete drop en witte peper. Kortom een topcombinatie met stevige winterkost.