



INFORMATION

99€/P

For 99 € per person

- a glass of cava, wine, soft drinks, water, as well as coffee and tea. A private dining room is also included in the price.

Voor 99 € per persoon

- een glas cava, wijn, frisdranken, water, evenals koffie en thee. Een privé-eetkamer is ook inbegrepen in de prijs.

Pour 99 € par personne

- un verre de cava, du vin, des boissons sans alcool, de l'eau, ainsi que du café et du thé. Une salle à manger privée est également incluse dans le tarif.



MENU

Hoofdgerecht

- Wildburger
- Everzwijnfilet
- Hert steak
- Zalmfilet met citrus en groene kruiden of Oosterse zalm spiesje met gember, soja, koriander
- Aardappelgratin
- pastinaakpuree
- Peertjes met veenbessen
- Gegrilde boontjes met spek
- Gebakken champignons in kruidenboter
- Gegrilde wortelen
- Gekarameliseerd witloof
- Jagermeestersaus (aalbessen en cognac)
- Brood en boter

Dessertje

- appelstrudel met kaneel en vanillesaus

Main Course

- Wild burger
- Wild boar filet
- Venison steak
- Salmon fillet with citrus and green herbs or Oriental salmon skewer with ginger, soy, and coriander
- Potato gratin
- Parsnip puree
- Pears with cranberries
- Grilled green beans with bacon
- Sautéed mushrooms in herb butter
- Grilled carrots
- Caramelized endive
- Jägermeister sauce (currants and cognac)
- Bread and butter

Dessert

- apple strudel with cinnamon and vanilla sauce

Plat principal

- Burger sauvage
- Filet de sanglier
- Steak de cerf
- Filet de saumon avec agrumes et herbes vertes ou brochette de saumon oriental avec gingembre, soja et coriandre
- Gratin de pommes de terre
- Purée de panais
- Poires aux airelles
- Haricots grillés avec bacon
- Champignons sautés au beurre aux herbes
- Carottes grillées
- Chicorée caramélisée
- Sauce Jägermeister (airelles et cognac)
- Pain et beurre

Dessert

- strudel aux pommes avec cannelle et sauce vanille

MARTIN'S KLOOSTER

★★★★



mk@martinshotels.com



+32 16 21 31 41