

Hostellerie keuzemenu

Regelmatig wisselend menu, mooie verse ingrediënten, vaak van dicht bij huis, maar altijd in het seizoen.

---- Voorgerechten 'a la carte' 15,00 / Hoofdgerechten 23,00 / Dessert 9,50 ----

--- **37 euro voor het drie gangenmenu, met bijpassend glas wijn per gang + 19,50** ---

Regularly changing menu, lovely fresh and seasonal ingredients, often regional products, but always in season; 37 euros for the menu, with matching glass of wine per course + 19,50

**Gerookte forel | crème van pastinaak | peterseliewortel | bosui | mousse van crème fraîche |
brioche toast | dragonvinaigrette**

*Smoked trout | crème of parsnip | parsley root | spring onion | crème fraîche mousse | brioche toast
| tarragon vinaigrette*

of

Buikspek 24 uur gegaard | crème van wortel | gepofte wortel | sinaasappelvinaigrette

Slowly cooked pork belly | crème of carrot | puffed carrot | orange vinaigrette

of

Canneloni met oude kaas | vijgenaspic | rucola vinaigrette | verse vijg

Canneloni with old cheese | figjelly | rocket vinaigrette | fresh fig

-0-

Gebakken snoekbaars | knolselderij | linzen | paddenstoelen

Fried pike perch | celeriac | lentils | mushrooms

of

Gegrilde eendenborst | rode biet | polenta | witlof | eigen jus

Grilled duck breast | beetroot | polenta | chicory | duck sauce

of

Truffelpasta | gepocheerd hoeve-ei | verse truffel | girollen

Truffle pasta | poached farmer's egg | fresh truffle | girolles

-0-

Crème brûlée | gepocheerde peer | hazelnoot | Frangelico-ijs

Crème brûlée | poached pear | hazelnut | Frangelico ice cream

of

Ijs parade | 3 verschillende smaken huisgedraaid ijs

Ice parade | 3 different flavours of homemade ice cream

of

Kaas | kaasbordje naar uw keuze van de kaaswagen + 5

Cheese | cheese plate of your choice from the trolley + 5

Onze menu's uitsluitend per tafel te bestellen voor behoud van de kwaliteit van de gerechten.

Uiteraard zijn wijzigingen / aanpassingen mogelijk.

Our menus to order only per table to maintain the quality of the dishes. Obviously changes / adjustments are possible.

Hostellerie Vangaelen

Midden in het prachtige Heeze in dit historisch pand waar al ruim 125 jaar gastvrijheid wordt bedreven willen wij u als gast in een informele sfeer alle zorg en aandacht geven. Voor ons staat gastvrijheid voorop.

“Koken is Topsport”; en voor topsport is passie en ambacht vereist. Deze passie deelt Chefkok Jip Goyvaerts met zijn team. Samen met souschef Niels Balke zijn we altijd op zoek naar de mooiste dagverse producten en combinaties van klassieke en vernieuwende smaken die zij kunnen verwerken in een gerecht.

Dagelijks optimaal presteren in deze bruisende omgeving waar geen enkele dag hetzelfde is.

Graag tot snel, Jip Goyvaerts (chef-kok)

“Chef’s choice” Menu del Mercato

De keuze van de chef; mede bepaald door de mooiste ingrediënten van het seizoen, met ambacht en passie bereid. Indien gewenst lichten wij een tipje van de sluier op, aanpassingen en/of dieet wensen zijn altijd mogelijk.

Voor een complete wijn – spijs beleving serveren wij graag een bijpassend glas wijn, geselecteerd en verzorgd door maître/sommelier Alexander van der Voort

menu		wijn
4 gangen	47.50	4 glazen 24.50
5 gangen	55.00	5 glazen 31.50
6 gangen	65.00	6 glazen 38.50

Onze menu’s uitsluitend per tafel te bestellen voor behoud van de kwaliteit van de gerechten. Uiteraard zijn wijzigingen / aanpassingen mogelijk. Supplement voor onze kaaswagen ipv het zoete dessert is € 5,00

All in-Culinair arrangement

Complete culinaire beleving met huisaperitief of coctail, 5 of 6 gangen menu met een bijpassend glas wijn bij elke gang, tafelwater en een afsluitend Illy koffieservies met friandises

5 gangen	92.50	/	6 gangen	109.50
----------	-------	---	----------	--------

Klassiekers uit de keuken van Vangaelen

Carpaccio rucola Parmezaanse kaas <i>Carpaccio rocket Parmesan cheese</i>	15
Bisque d'homard rivierkreeft tomaat venkel <i>Lobster soup crayfish tomato fennel</i>	13
Ganzenlever; gebakken en 'torchon' rabarbercompote kamillesorbet amandelvinaigrette <i>Goose liver; fried and 'torchon' rhubarb compote camomille sorbet almond vinaigrette</i>	20
Tournedos van rund pommes bouchon willof groentjes uit de tuin <i>Tournedos tenderloin pommes bouchon chicory vegetables from the garden</i>	30
met gebakken ganzenlever (+8,00)	
