




RESTAURANT

MAH.sense

OPENINGSUREN : **maandag tot vrijdag** van 12.00 tot 14.00 uur en van 18.30 tot 21.30 uur, **zaterdag** van 18.30 tot 21.30 uur, **zondag** gesloten.




SNELLE HAP

-  Kaasplank van "Un peu de tout", seizoenschutney ^{1,7} 18 €
- Gemengde plank met fijne charcuterie en gerijpte kazen, kruiden en brood ^{1,8,10} 22 €
- Assortiment van mini "Kroketten" (6 stuks), aioli ^{1,2,3,7} 18 €
-  Pinsa met Mozzarella fior di latte, extra vierge knoflookolijfolie ^{1,7} 16 €







VOORGERECHTEN

 Bloemkoolroom en Parmezaan, hazelnoot-bloemkoolsalade ^{1,7,8}	14 €
 Zachtgekookt biologisch ei met wilde paddenstoelen, Comté-room, croutons, gepofte boekweit ^{1,3,7,8}	19 €
Huisgemaakte gravlaxzalm, zure mierikswortelroom, roggebrood ^{1,4,7}	22 €
Krokante "Black Tiger" garnalen, aioli alla puttanesca ^{1,2,3,4,5,7}	19 €
"Krokett" witloofgratin, witloof-, appel- en notensalade, Liège-siroopmayonaise ^{1,3,7,10}	18 €
Gerookte "Holstein" rundercarpaccio, Siciliaanse IGP-olijfolie, 30 maanden gerijpte Pallavicina Parmezaan ⁷	22 €
Burratina, "Super Mec" Prosciutto, sinaasappel, balsamicoazijn uit Modena ⁷	20 €
Plattelands-paté met hazelnoten, ingelegde pompoen ^{1,3,7,10}	18 €



HOOFDGERECHTEN

Vangst van de dag, Fregola Sarda risotto, Kalamata olijventapenade ^{1,3,4,7}	32 €
Geroosterde zalmfilet, broccoli rata, citroen Mousseline saus, boekweit ^{1,3,4,7,8}	32 €
Calamarata pasta met octopus Bolognese, pangrattato, kruidensalade ^{1,3,9,14}	26 €
Limousin kalfsgehaktballetjes, Blanquette-stijl garnituur ^{1,3,7,10,14}	24 €
Angus smash burger, Comté kaas, gekonfijte uien, sla, pickles, Espelette peper aioli ^{1,3,7,10}	24 €
Gebakken "Hereford" rundsteak met peper, room en cognacsaus, sla met mayonaise ^{3,7,10}	32 €
"Minute" runderamericain, frieten gebakken in rundervet ^{3,10}	24 €
Gepaneerde varkensschnitzel, ahornsiroopmayonaise, frisse mesclun en verse frieten ^{1,3,10}	26 €
Geroosterde worst van Jean uit Maurain, gerookte aardappelpuree, rijke jus ^{7,10}	22 €
 Milanese-stijl aubergine, geroosterde tomatencoulis, Mozzarella stracciatella, basilicum ^{1,3,7}	22 €
 Gnocchi met kerstomaten, gegrilde courgettes, Mozzarella fior di latte, olijfcrumble ^{1,3,7}	21 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.

NAGERECHTEN

“Café gourmand” ^{1,3,7}	14 €
Chocolade panna cotta, pistache-ijs, Amarena-kersen, crumble ^{1,7}	11 €
Vanille “crème brûlée” ^{3,7}	12 €
Tiramisu-stijl dessert, Amaretto-ijs van Nicolas ^{1,3,7}	15 €
“Minute” profiteroles, vanille-ijs van Nicolas, chocoladesaus en Tonkaboon ^{1,3,7}	11 €
Passievrucht “entremet”, hazelnootcrumble, mangosorbet ^{3,7,8}	15 €
Selectie van geroosterde kazen van “Un peu de tout”, kruiden, zuurdesembrood ^{1,7}	16 €

KINDERMENU

Soep van de dag ^{1,7}	8 €
Gehaktballetjes in tomatensaus met frieten ^{1,10}	12 €
Pasta met ham en kaas ^{1,7}	9 €
Gepaneerde vis, broccolistoemp ⁴	14 €
Fruitsalade	9 €
Ijs of sorbets, of allebei! ⁷	8 €

Smakelijk !





MENU VOOR 45€*



VOORGERECHTEN

- ❖ Bloemkoolroom en Parmezaan, hazelnoot-bloemkoolsalade ^{1,7,8}
Zachtgekookt biologisch ei met wilde paddenstoelen,
Comté-room, croutons, gepofte boekweit ^{1,3,7,8}
- Krokante "Black Tiger" garnalen, aioli alla puttanesca ^{1,2,3,4,5,7}
- Plattelands-paté met hazelnoten, ingelegde pompoen ^{1,3,7,10}
- "Krokett" witloofgratin, witloof-, appel- en notensalade, Liège-siroopmayonaise ^{1,3,7,10}

HOOFDGERECHTEN

- Geroosterde zalmfilet, broccoli rata, citroen Mousseline saus, boekweit ^{1,3,4,7,8}
- Calamarata pasta met octopus Bolognese, pangrattato, kruidensalade ^{1,3,9,14}
- Limousin kalfsgehaktballetjes, Blanquette-stijl garnituur ^{1,3,7,10,14}
- "Minute" runderamericain, frieten gebakken in rundervet ^{3,10}
- Geroosterde worst van Jean uit Maurain, gerookte aardappelpuree, rijke jus ^{7,10}
- ❖ Gnocchi met kerstomaten, gegrilde courgettes, Mozzarella fior di latte, olijfcrumble ^{1,3,7}

NAGERECHTEN

- "Café gourmand" ^{1,3,7}
- Vanille "crème brûlée" ^{3,7}
- "Minute" profiteroles, vanille-ijs van Nicolas, chocoladesaus en Tonkaboon ^{1,3,7}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



GROEPSMENU

10 TOT 30 PERSONEN*

€45 per persoon (aperitief, water en koffie)

€70 per persoon (aperitief, onbeperkt water, frisdranken, bieren, wijnen, een huisdigestief en een warme drank)

ASSORTIMENT VAN VOORGERECHTEN OM TE DELEN

- 🌿 Bloemkoolroom en Parmezaan, hazelnoot-bloemkoolsalade ^{1,7,8}
Huisgemaakte gravlaxzalm, zure mierikswortelroom, roggebrood ^{1,4,7}
Krokante "Black Tiger" garnalen, aioli alla Puttanesca ^{1,2,3,4,5,7}
Assortiment van mini "Kroketten" ^{1,3,7,10}
- 🌿 Witloofsalade, appel en walnoten, Liège-siroopmayonaise ^{3,7,8,10}
Gerookte "Holstein" rundercarpaccio,
Siciliaanse IGP-olijfolie, 30 maanden gerijpte Pallavicina Parmezaan ⁷
Mozzarella straciatella, "Super Mec" Prosciutto, vijgen, balsamicoazijn uit Modena ⁷
Plattelands-paté met pistachenoten, ingelegde pompoen ^{1,3,7,10}
Selectie van kruiden en brood ^{1,7,8,10}

ASSORTIMENT VAN HOOFDGERECHTEN

- Vangst van de dag, Fregola Sarda risotto, Kalamata olijventapenade ^{1,2,4,7}
Calamarata pasta met octopus Bolognese, pangrattato, kruidensalade ^{1,3,9,14}
Limousin kalfsgehaktballetjes, Blanquette-stijl garnituur ^{1,3,7,10,14}
Gebakken "Hereford" rundsteak met peper, room en cognacsaus ^{3,7,10}
Geroosterde worst van Jean uit Maurain, rijke jus ^{7,10}
- 🌿 Milanese-stijl aubergine, geroosterde tomatencoulis, Mozzarella straciatella, basilicum ^{1,3,7}
- 🌿 Gnocchi met kerstomaten, gegrilde courgettes, Mozzarella fior di latte, olijfcrumble ^{1,3,7}
- 🌿 Bijgerechten, frieten, seizoensgroenten, gerookte aardappelpuree, salade ^{3,7}

ASSORTIMENT VAN DESSERTS (MOGELIJKHEID TOT VERJAARDAGSTAART OP AANVRAAG))

* Reservering verplicht.



ONZE MAH.green LEVERANCIERS

We weten heel goed dat we voor onze dieren en onze planeet moeten zorgen. Het was dus vanzelfsprekend voor ons om te werken met producenten die onze waarden van duurzaam engagement delen, ver van de massaproductie maar dicht bij onze filosofie en onze keuken.

 Vegetarische gerechten

LIJST VAN ALLERGENEN



1 GLUTEN



2 SCHAALDIEREN



3 EIEN



4 VIS



5 PINDA'S



6 SOJABONEN



7 MELK



8 NOTEN



9 SELDERIJ



10 MOSTERD



11 SESAMZAADJES



12 ZWAVELDIOXIDE
EN SULFIETEN



13 LUPINEN



14 WEEKDIEREN

MAH

Laat een leuk commentaar achter!

