



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 HAPE

Verkrijgbaar buiten de openingsuren van het restaurant

✓ "Lucien" chips	2,50 €
✓ Tapenade van de dag, pane carasau	7 €
✓ Blokjes halfgerijpte Gouda, grove mosterd, selderijzout	8 €
✓ Huisgemaakte mix van Italiaanse olijven	5 €
"Cacciatore" droge worst 150g	10 €
Witte pens van bij Jean, grove mosterd	7 €
Vintage sardientjes "La belle-iloise", citroen, pane carasau	12 €

OM TE DELEN

Verkrijgbaar tijdens de openingsuren van het restaurant

Knoflookbrood	7 €
Aperitiefplank droge worst, Nocellara-olijven, oude Gouda ^{1,7,10}	12 €
Fijne charcuterieplank (voor 2 personen) ^{1,7,10}	25 €
Gemengde plank fijne charcuterie en gerijpte kazen (voor 4 personen) ^{1,7,8,10}	39 €
Assortiment mini "Kroket" (6 stuks), aioli ^{1,2,3,4,7,10}	18 €





VOORGERECHTEN

Zeelandse "Jumbo" mosselen, gorgonzolasaus, groene selderij ^{1,7,9,14} <i>Mogelijkheid om mosselen op marinère te bestellen</i>	16 €
Visserbord 2 oesters N°3, 4 bouquetgarnalen, wulken, mosselen, grijze garnalen, garnituren ^{1,2,3,10,14}	19 €
Romige pompoensoep, spek, hazelnoten, oude Comté ^{1,7}	14 €
 Toast met champignons, uiencompote, bieslook ^{1,12}	16 €
 Moinettebier kaas "Krokett", gefrituurde peterselie, citroen ^{1,7}	18 €
Zalmgravlax met Timutpeper, mandarijnroom, zalmeitjes, blini's ^{1,3,4,7}	22 €
Carpaccio van gerijpt Holsteinrund, oude Parmezaan, Siciliaanse olijfolie, rucola ⁷	22 €
Perfect ei in rodewijnsaus, ingelegde ui, mosterdzaad ^{1,3,10}	14 €
Krokante garnaal in panko, huisgemaakte tartaarsaus, venkel ^{1,3,10}	18 €

HOOFGERECHTEN

Zeelandse "Jumbo" mosselen, gorgonzolasaus, groene selderij, verse frieten ^{1,7,9,14} <i>Mogelijkheid om mosselen op marinère te bestellen</i>	32 €
Angus rundsteak, peperkorst, cognacroom, verse frieten ^{1,7}	34 €
"Berugi" rund bavette, verse frieten <i>Saus naar keuze: Peper-cognac, Béarnaise, Gorgonzola</i> ^{1,7}	32 €
Salers rundburger, aioli met Espelettepeper, Comté, gekonfijte ui, huisgemaakte pickles ^{1,3,7,1}	24 €
Vangst van de dag met Baskische piperade, orzo-gratin, kookjus ^{1,3,4,7}	29 €
 "Marulo" Bucatini Bloody Mary, wodka, Datterini-tomaten, buffelstracciatella ^{1,3,7,9}	18 €
Langzaam gegaarde varkenswang, Bourguignon-garnituur, pompoenpuree, chips van aardpeer ^{7,12}	28 €
Kip-cannelloni, wilde champignons, krachtige portsaus, Parmezaan ^{1,3,7}	24 €
Snoekquenelle "Giraudet", rivierkreeftbisque, pilafrijst ^{1,2,3,4,7}	28 €
 Beaufort ravioli-gratin met walnoten uit Dauphiné, spinaziesalade ^{1,3,7,8}	23 €
 Vegetarische vol-au-vent met seizoensgroenten, huisgemaakt bladerdeeg en verse frieten ^{1,7}	21 €

BIJGERECHTEN

Gemengde salade	5 €
Groenten van het seizoen	5 €
Extra frieten	5 €
Extra saus	3 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.



Trou Normand of Colonel	9 €
Zeer vanille crème brûlée van Nicolas ⁷	12 €
Kaasplank van “Un peu de tout”, chutney van het moment ^{1,7,8}	16 €
Hazelnootsoes, hazelnootijs, gekarameliseerde hazelnoten, gezouten karamelsaus ^{1,3,7}	12 €
Peren tarte Tatin “Jefke”, karamelsaus met fleur de sel, tonkaboonroom ^{1,3,7,8}	10 €
Huisgemaakte chocoladefondant, vanille-ijs van Nicolas ^{1,3,7}	9 €

Pompoensoep, kaas en croutons ^{1,7}	9 €
Kaas kroket, salade, frieten ^{1,3,7}	12 €
Pasta met tomatensaus, Parmezaan ^{1,3,7}	12 €
Rundhamburger, ketchup, salade, tomaat, frieten ^{1,3}	14 €
IJs of sorbet (2 bollen) ⁷	6 €
Fruitsalade	8 €

Smakelijk !





MENU VOOR 45€*

VOORGERECHTEN

Zeelandse "Jumbo" mosselen, gorgonzolasaus, groene selderij ^{1,7,9,14}

Romige pompoensoep, spek, hazelnoten, oude Comté ^{1,7}

 Toast met champignons, uiencompote, bieslook ^{1,12}

Perfect ei in rodewijnsaus, ingelegde ui, mosterdzaad ^{1,3,10}

HOOFDGERECHTEN

 "Marulo" Bucatini Bloody Mary, wodka, Datterini-tomaten, buffelstracciatella ^{1,3,7,9}

Kip-cannelloni, wilde champignons, krachtige portsaus, Parmezaan ^{1,3,7}

Snoekquenelle "Giraudet", rivierkreeftbisque, pilafrijst ^{1,2,3,4,7}

 Vegetarische vol-au-vent met seizoensgroenten, huisgemaakt bladerdeeg en verse frieten ^{1,7}

NAGERECHTEN

Trou Normand of Colonel

Zeer vanille crème brûlée van Nicolas ⁷

Hazelnootsoes, hazelnootijs, gekarameliseerde hazelnoten, gezouten karamelsaus ^{1,3,7}

Huisgemaakte chocoladefondant, vanille-ijs van Nicolas ^{1,3,7}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



GROEPSMENU 10 TOT 20 PERSONEN*

€45 P.P. inclusief aperitief, water en koffie/thee

€70 P.P. inclusief aperitief, water, frisdrank, bier, wijn, huisdigestief
en koffie/thee (forfait geldig gedurende 2 uur)

ASSORTIMENT VOORGERECHTEN OM TE DELEN AAN TAFEL

- 
- Knoflookbrood
Gemengde plank fijne charcuterie en gerijpte kazen (voor 4 personen) ^{1,7,8,10}
Assortiment mini "Kroket" (6 stuks), aioli ^{1,2,3,4,7,10}
Romige pompoensoep, spek, hazelnoten, oude Comté ^{1,7}
 - Toast met champignons, uiencompote, bieslook ^{1,12}
Zalmgravlax met Timutpeper, mandarijnroom, zalmeitjes, blini's ^{1,3,4,7}
Carpaccio van gerijpt Holsteinrund, oude Parmezaan, Siciliaanse olijfolie, rucola ⁷
Perfect ei in rodewijnsaus, ingelegde ui, mosterdzaad ^{1,3,10}

ASSORTIMENT HOOFDGERECHTEN OM TE DELEN AAN TAFEL

- Zeelandse "Jumbo" mosselen, gorgonzolasaus, groene selderij, verse frieten ^{1,7,9,14}
"Berugi" rund bavette, verse frieten
Saus naar keuze: Peper-cognac, Béarnaise, Gorgonzola ^{1,7}
- "Marulo" Bucatini Bloody Mary, wodka, Datterini-tomaten, buffelstracciatella ^{1,3,7,9}
Langzaam gegaarde varkenswang,
Bourguignon-garnituur, pompoenpuree, chips van aardpeer ^{7,12}
Kip-cannelloni, wilde champignons, krachtige portsaus, Parmezaan ^{1,3,7}
Snoekquenelle "Giraudet", rivierkreeftbisque, pilafrijst ^{1,2,3,4,7}
- Beaufort ravioli-gratin met walnoten uit Dauphiné, spinaziesalade ^{1,3,7,8}
- Vegetarische vol-au-vent met seizoensgroenten, huisgemaakt bladerdeeg en verse frieten ^{1,7}

MINI-DESSERTJES & ZOETE LEKKERNIJEN

(KAN WORDEN VERVANGEN DOOR EEN TAART, OP BESTELLING EN MET EEN TOESLAG)

* 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 EIEREN



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



Laat een leuk commentaar achter !

