

WOENSDAG 10/09/2025

ZOMERGERECHTEN

Aperitiefhapjes
~
Pollo Tonnato
of
Carpaccio-coquilles-kruidenolie-kruidenslaatje
Of
Wijtingfilets-gewokte groentjes-ode wijnsaus
~
Mosselvelouté-saffraan-postelein
~
Gebakken roggeveugel-fijne doerwtensaus-gefrituurde venkel
Of
Kalfskotelet "Blackwell"-fagots
Of
Lam-artisjok-tuinbonen-kikkererwtentaart
~
Semifreddo met aardbeien
Of
Zomersabayon met vanilleroomijs

Prijs € 55,00

DONDERDAG 11/09/2025

SUMMER VIBES

Aperitiefhapjes
~
Vitello tonnato met een Italiaans slaatje
of
Tomaat garnaal "nieuw" met groene gazpacho en pesto
Of
Japanse zalm met frisse salade
Of
Salade Niçoise met knoflookdressing
~
Venkelcappuccino met gerookte kip
Of
Lauwe soep van prei met oester en Gandaham
~
Zeebarbeel op z'n Zuiders
Of
Stoofpotje van zeevruchten-schaaldieren-schelpdieren
Of
Filet pur "Choron" met champignon en gefrituurde uienringen
~
Meloensorbet met wodka en licht gestoofde aardbeien met witte wijn
Of
Dessert met jubileumkersen en amandelroomijs op nieuwe wijze

Prijs € 60,00

WOENSDAG 17/09/2025

ZOMERGERECHTEN

Aperitiefhapjes
~
Pollo Tonnato
of
Carpaccio-coquilles-kruidenolie-kruidenslaatje
Of
Wijtingfilets-gewokte groentjes-ode wijnsaus
~
Mosselvelouté-saffraan-postelein
~
Gebakken roggeveugel-fijne doerwtensaus-gefrituurde venkel
Of
Kalfskotelet "Blackwell"-fagots
Of
Lam-artisjok-tuinbonen-kikkererwtentaart
~
Semifreddo met aardbeien
Of
Zomersabayon met vanilleroomijs

Prijs € 55,00

DONDERDAG 18/09/2025

SUMMER VIBES

Aperitiefhapjes
~
Vitello tonnato met een Italiaans slaatje
of
Tomaat garnaal "nieuw" met groene gazpacho en pesto
Of
Japanse zalm met frisse salade
Of
Salade Niçoise met knoflookdressing
~
Venkelcappuccino met gerookte kip
Of
Lauwe soep van prei met oester en Gandaham
~
Zeebarbeel op z'n Zuiders
Of
Stoofpotje van zeevruchten-schaaldieren-schelpdieren
Of
Filet pur "Choron" met champignon en gefrituurde uienringen
~
Meloensorbet met wodka en licht gestoofde aardbeien met witte wijn
Of
Dessert met jubileumkersen en amandelroomijs op nieuwe wijze

Prijs € 60,00

WOENSDAG 24/09/2025

ZOMERGERECHTEN

Aperitiefhapjes
~
Pollo Tonnato
of
Carpaccio-coquilles-kruidenolie-kruidenslaatje
Of
Wijtingfilets-gewokte groentjes-rode wijnsaus
~
Mosselvelouté-saffraan-postelein
~
Gebakken roggeveugel-fijne doperwtensaus-gefrituurde venkel
Of
Kalfskotelet "Blackwell"-fagots
Of
Lam-artisjok-tuinbonen-kikkererwtentaart
~
Semifreddo met aardbeien
Of
Zomersabayon met vanilleroomijs

Prijs € 55,00

DONDERDAG 25/09/2025

SUMMER VIBES

Aperitiefhapjes
~
Vitello tonnato met een Italiaans slaatje
of
Tomaat garnaal "nieuw" met groene gazpacho en pesto
Of
Japanse zalm met frisse salade
Of
Salade Niçoise met knoflookdressing
~
Venkelcappuccino met gerookte kip
Of
Lauwe soep van prei met oester en Gandaham
~
Zeebarbeel op z'n Zuiders
Of
Stoofpotje van zeevruchten-schaaldieren-schelpdieren
Of
Filet pur "Choron" met champignon en gefrituurde uienringen
~
Meloensorbet met wodka en licht gestoofde aardbeien met witte wijn
Of
Dessert met jubileumkersen en amandelroomijs op nieuwe wijze

Prijs € 60,00

WOENSDAG 08/10/2025

BELGISCHE SPECIALITEITEN

Aperitiefhapjes
~
Tartaar van rode biet-gerookte paling-crème van Camembert
Of
Oesters-hazelnotenvinaigrette-tuinkers
Of
Salade van huisgerookte eendenborst-appel-walnoten
~
Vissoep-zeeduivel-garnaal-hopjenever
Of
Romige witloofsoep met kip en appel
~
Paling in 't groen
Of
Gentse waterzooi
Of
Speenvarken-spruitenmousse-bospaddenstoelen
~
Belgische tiramisù
Of
Luikse koffie

Prijs € 55,00

DONDERDAG 09/10/2025

VERGETEN GROENTEN

Aperitiefhapjes
~
Gevulde courgettes met geitenkaasje en warme tomatenvinaigrette
Of
Gekarameliseerde biet-gerookte eendenborst
Of
Tarte tatin van ui met geitenkaas en filet d'Anvers
Of
Duivenfilet met aardpeer-sjalot-spruitjes
~
Wintersoep met wortelen en pastinaak
Of
Linzensoep met fijne pasta en Parmaham
~
Pladijs-warmoes-pesto
Of
Leng-kervelwortel-shiitakes-noten
Of
Speenvarken op onze wijze met gratin Dauphinois van vergeten groenten
~
Bieramisù van witte chocolade met frambozen en Lindemans Framboise
Of
Luchtige mousse van speculaas-soepje van witte chocolade-roomijs van granaatappel

Prijs € 60,00

WOENSDAG 15/10/2025

BELGISCHE SPECIALITEITEN

Aperitiefhapjes
~
Tartaar van rode biet-gerookte paling-crème van Camembert
Of
Oesters-hazelnootenvinaigrette-tuinkers
Of
Salade van huisgerookte eendenborst-appel-walnoten
~
Vissoep-zeeduivel-garnaal-hopjenever
Of
Romige witloofsoep met kip en appel
~
Paling in 't groen
Of
Gentse waterzooi
Of
Speenvarken-spruitenmousse-bospaddenstoelen
~
Belgische tiramisù
Of
Luikse koffie

Prijs € 55,00

DONDERDAG 16/10/2025

VERGETEN GROENTEN

Aperitiefhapjes
~
Gevulde courgettes met geitenkaasje en warme tomatenvinaigrette
Of
Gekarameliseerde biet-gerookte eendenborst
Of
Tarte tatin van ui met geitenkaas en filet d'Anvers
Of
Duivenfilet met aardpeer-sjalot-spruitjes
~
Wintersoep met wortelen en pastinaak
Of
Linzensoep met fijne pasta en Parmaham
~
Pladijs-warmoes-pesto
Of
Leng-kervelwortel-shiitakes-noten
Of
Speenvarken op onze wijze met gratin Dauphinois van vergeten groenten
~
Bieramisù van witte chocolade met frambozen en Lindemans Framboise
Of
Luchtige mousse van speculaas-soepje van witte chocolade-roomijs van granaatappel

Prijs € 60,00

WOENSDAG 22/10/2025

BELGISCHE SPECIALITEITEN

Aperitiefhapjes
~
Tartaar van rode biet-gerookte paling-crème van Camembert
Of
Oesters-hazelnotenvinaigrette-tuinkers
Of
Salade van huisgerookte eendenborst-appel-walnoten
~
Vissoep-zeeduivel-garnaal-hopjenever
Of
Romige witloofsoep met kip en appel
~
Paling in 't groen
Of
Gentse waterzooi
Of
Speenvarken-spruitenmousse-bospaddenstoelen
~
Belgische tiramisù
Of
Luikse koffie

Prijs € 55,00

DONDERDAG 23/10/2025

VERGETEN GROENTEN

Aperitiefhapjes
~
Gevulde courgettes met geitenkaasje en warme tomatenvinaigrette
Of
Gekarameliseerde biet-gerookte eendenborst
Of
Tarte tatin van ui met geitenkaas en filet d'Anvers
Of
Duivenfilet met aardpeer-sjalot-spruitjes
~
Wintersoep met wortelen en pastinaak
Of
Linzensoep met fijne pasta en Parmaham
~
Pladijs-warmoes-pesto
Of
Leng-kervelwortel-shiitakes-noten
Of
Speenvarken op onze wijze met gratin Dauphinois van vergeten groenten
~
Bieramisù van witte chocolade met frambozen en Lindemans Framboise
Of
Luchtige mousse van speculaas-soepje van witte chocolade-roomijs van granaatappel

Prijs € 60,00

WOENSDAG 12/11/2025

HERFSTMENU

Aperitiefhapjes
~
Ceviche van makreel-millefeuille van rammenas-wintergroenten-
linzen crème
Of
Gemarineerde witte kool-soya-kummel-patrijs
Of
Bospaddenstoelen-chorizo-gepocheerd hoeve eitje
~
herfstsoep
Of
Pompoensoep-curry-koriander-komijn
~
Heilbot-savooi-graantjesmosterd-botersausje
Of
Kwartel met boschampignons-tagliatelle en truffel
Of
Steak Rossini met schorseneren en truffel
~
In koffie gestoofde peer-chocolade ijs-hazelnoten crème
Of
Chocolade-kastanjemousse
Of
Crêpe Suzette

Prijs € 60,00

DONDERDAG 13/11/2025

WINTERDELICATESSE

Aperitiefhapjes
~
Gebakken hondshaai-kruidensla
Of
Salade van quinoa-rivierkreeft en komkommer
Of
Duif met aardpeer en sjalot
Of
Kwartel-hazelnoten gebakken-butternutpuree-bospaddenstoelen-linzen
~
Rivierpalingvelouté met salie
Of
fazantenroomsoep
~
Rolletjes van tongschar met prei en aardappel
Of
Tarbot uit de oven met tomaat-scherpe mosterd en basilicumkorstje met
krieltjes en jonge groenten in dragonroom
Of
In abdijbier gesmoorde kalkoentournedos-gevulde courgettes met
schorsenerenpuree en gestoofde witte kool-aardappelblokjes
Of
Lamsribstuk-gratin-ratatouille
~
Dun appeltaartje met karamelijs
Of
Wintertrifle – peer
Prijs € 60,00

Didactisch restaurant 'Terlinden'
Oude Gentbaan 49 - 9300 Aalst
Reserveren via cvopro.be



DONDERDAG 20/11/2025

WINTERDELICATESSE

Aperitiefhapjes

~

Gebakken hondshaai-kruidensla

Of

Salade van quinoa-rivierkreeft en komkommer

Of

Duif met aardpeer en sjalot

Of

Kwartel-hazelnoten gebakken-butternutpuree-bospaddenstoelen-linzen

~

Rivierpalingvelouté met salie

Of

fazantenroomsoep

~

Rolletjes van tongschar met prei en aardappel

Of

Tarbot uit de oven met tomaat-scherpe mosterd en basilicumkorstje met krieltjes en jonge groenten in dragonroom

Of

In abdijbier gesmoorde kalkoentournedos-gevulde courgettes met schorsenerenpuree en gestoofde witte kool-aardappelblokjes

Of

Lamsribstuk-gratin-ratatouille

~

Dun appeltaartje met karamelijs

Of

Wintertrifle – peer

Prijs € 60,00

WOENSDAG 26/11/2025

HERFSTMENU

Aperitiefhapjes
~
Ceviche van makreel-millefeuille van rammenas-wintergroenten-
linzen crème
Of
Gemarineerde witte kool-soya-kummel-patrijs
Of
Bospaddenstoelen-chorizo-gepocheerd hoeve eitje
~
herfstsoep
Of
Pompoensoep-curry-koriander-komijn
~
Heilbot-savooi-graantjesmosterd-botersausje
Of
Kwartel met boschampignons-tagliatelle en truffel
Of
Steak Rossini met schorseneren en truffel
~
In koffie gestoofde peer-chocolade ijs-hazelnootencrème
Of
Chocolade-kastanjemousse
Of
Crêpe Suzette

Prijs € 60,00

DONDERDAG 27/11/2025

WINTERDELICATESSE

Aperitiefhapjes
~
Gebakken hondshaai-kruidensla
Of
Salade van quinoa-rivierkreeft en komkommer
Of
Duif met aardpeer en sjalot
Of
Kwartel-hazelnooten gebakken-butternutpuree-bospaddenstoelen-linzen
~
Rivierpalingvelouté met salie
Of
fazantenroomsoep
~
Rolletjes van tongschar met prei en aardappel
Of
Tarbot uit de oven met tomaat-scherpe mosterd en basilicumkorstje met
krieltjes en jonge groenten in dragonroom
Of
In abdijbier gesmoorde kalkoentournedos-gevulde courgettes met
schorsenerenpuree en gestoofde witte kool-aardappelblokjes
Of
Lamsribstuk-gratin-ratatouille
~
Dun appeltaartje met karamelijs
Of
Wintertrifle – peer
Prijs € 60,00

WOENSDAG 10/12/2025

WILD

Aperitiefhapjes

~

Koninginnehapje-zeevruchten-vis

Of

Herfstslaatje-licht gerookte everzwijnfilet-chiconettes-Luikse siroop

Of

Zalf van bloemkool-gebakken kalfszwezerik-chips van rode biet

~

Soep van pastinaak-knolselder-pastinaakchips-gerookte eendenfilet

Of

fazantenroomsoep

~

Gebakken vlaswijting-moghrabieh-artisjok-Cantharellen-luchtige jus van noordzeebouillabaisse

Of

Hindenbiefstuk met gebakken spruitjes-uiensaus-aardappelchips

Of

Hazenrug – herfstgroenten- mierikswortelsaus

~

Moelleux van chocolade-siroop van sinaas en Amaretto

Of

Dun appeltaartje met karamelijs

Prijs € 60,00

DONDERDAG 11/12/2025

TERLINDEN SPECIAL

Aperitiefhapjes

~

Coquille-schorseneren-jus van truffel

Of

Quinoasalade-escabèche van tongschar

Of

Rollade van rund filet-pur - gerookte eendenfilet

Of

Slaatje van ossenhaas-krokant gebakken knoflook

~

Bouillon van waterkers-toast van boerenbrood-gerookte palingmousse

Of

Velouté van pastinaak met duif

~

Zeebarbeel-prei op verschillende wijzen -pepersaus

Of

Tarbot "en cocotte"-prei-truffel-sherry

Of

Speenvarken met frambozenbier-warme groente-aardappelen macaire

Of

Tajine met lam-dadels-honing-kefir

~

Appels met wijn uit La Rioja

Of

Mokkasemifreddo met Baileys-speculaas-gekarameliseerde pecannoten

Prijs € 60,00

WOENSDAG 17/12/2025

WILD

Aperitiefhapjes

~

Koninginnehapje-zeevruchten-vis

Of

Herfstslaatje-licht gerookte everzwijnfilet-chiconettes-Luikse siroop

Of

Zalf van bloemkool-gebakken kalfszwezerik-chips van rode biet

~

Soep van pastinaak-knolselder-pastinaakchips-gerookte eendenfilet

Of

fazantenroomsoep

~

Gebakken vlaswijting-moghrabieh-artisjok-Cantharellen-luchtige jus van noordzeebouillabaisse

Of

Hindenbiefstuk met gebakken spruitjes-uiensaus-aardappelchips

Of

Hazenrug – herfstgroenten- mierikswortelsaus

~

Moelleux van chocolade-siroop van sinaas en Amaretto

Of

Dun appeltaartje met karamelijs

Prijs € 60,00

DONDERDAG 18/12/2025

TERLINDEN SPECIAL

Aperitiefhapjes

~

Coquille-schorseneren-jus van truffel

Of

Quinoasalade-escabèche van tongschar

Of

Rollade van rund filet-pur - gerookte eendenfilet

Of

Slaatje van ossenhaas-krokant gebakken knoflook

~

Bouillon van waterkers-toast van boerenbrood-gerookte palingmousse

Of

Velouté van pastinaak met duif

~

Zeebarbeel-prei op verschillende wijzen -pepersaus

Of

Tarbot "en cocotte"-prei-truffel-sherry

Of

Speenvarken met frambozenbier-warme groente-aardappelen macaire

Of

Tajine met lam-dadels-honing-kefir

~

Appels met wijn uit La Rioja

Of

Mokkasemifreddo met Baileys-speculaas-gekarameliseerde pecannoten

Prijs € 60,00