

MENU AAN DE KAART

WOENSDAG 04/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Timbaaltje van Schotse zalm met peterseliesaus
of
Rollade van rundsfilet met peer en gerookte eendenfilet
~
Winterse minestrone
~
Stoofpotje met wijting en Westmalle Blond
Of
Gebraden filet van wilde eend met groentengarnituur en wildsaus
~
Tatin van banaan en speculoos en een shake van speculoos
Of
Trio van chocolade

Prijs € 60,00

DONDERDAG 05/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Wijtingfilet gevuld met mini-ratatouille en basilicumboter
of
Bosduiffilet op een bedje van schorneren met botermelkpuree
Of
Verse geitenkaas met spinazie, kwarteleitjes en toast
~
Preisoep met pancetta
Of
Fazantenroomsoep
~
Stoofpotje van zeevruchten, schaaldieren en schelpdieren
Of
Ragout van hertenvlees en Kasteelbier
Of
Rozet van reebokmedaillons 'Cheveuil' op een romige groententaart met
look en dragon
~
Warme limoensoufflé-taartjes met mandarijnsaus
Of
Schuimtaartjes met rode vruchten

Prijs € 60,00

WOENSDAG 11/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Timbaaltje van Schotse zalm met peterseliesaus
of
Rollade van rundsfilet met peer en gerookte eendenfilet
~
Winterse minestrone
~
Stoofpotje met wijting en Westmalle Blond
Of
Gebraden filet van wilde eend met groentengarnituur en wildsaus
~
Tatin van banaan en speculoos en een shake van speculoos
Of
Trio van chocolade

Prijs € 60,00

DONDERDAG 12/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Wijtingfilet gevuld met mini-ratatouille en basilicumboter
of
Bosduiffilet op een bedje van schorneren met botermelkpuree
Of
Verse geitenkaas met spinazie, kwarteleitjes en toast
~
Preisoep met pancetta
Of
Fazantenroomsoep
~
Stoofpotje van zeevruchten, schaaldieren en schelpdieren
Of
Ragout van hertenvlees en Kasteelbier
Of
Rozet van reebokmedaillons 'Cheveuil' op een romige groententaart met
look en dragon
~
Warme limoensoufflé-taartjes met mandarijnsaus
Of
Schuimtaartjes met rode vruchten

Prijs € 60,00

WOENSDAG 25/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Timbaaltje van Schotse zalm met peterseliesaus
of
Rollade van rundsfilet met peer en gerookte eendenfilet
~
Winterse minestrone
~
Stoofpotje met wijting en Westmalle Blond
Of
Gebraden filet van wilde eend met groentengarnituur en wildsaus
~
Tatin van banaan en speculoos en een shake van speculoos
Of
Trio van chocolade

Prijs € 60,00

DONDERDAG 26/02/2026

Aperitiefhapjes
~
Wijtingfilet gevuld met mini-ratatouille en basilicumboter
of
Bosduiffilet op een bedje van schorneren met botermelkpuree
Of
Verse geitenkaas met spinazie, kwarteleitjes en toast
~
Preisoep met pancetta
Of
Fazantenroomsoep
~
Stoofpotje van zeevruchten, schaaldieren en schelpdieren
Of
Ragout van hertenvlees en Kasteelbier
Of
Rozet van reebokmedaillons 'Cheveuil' op een romige groententaart met
look en dragon
~
Warme limoensoufflé-taartjes met mandarijnsaus
Of
Schuimtaartjes met rode vruchten

Prijs € 60,00

WOENSDAG 11/03/2026

Aperitiefhapjes

~

Torentjes van tongfilets met groentjes en rivierkreeftjes

Of

Slaatje met licht gerookte everzwijnenfilet, chiconettes en Luikse siroop

~

Kastanjesoep

~

Gebraadje van zeeduivel met rode-wijnsaus en violette aardappelen

Of

Kalfsblanquette

~

In koffie gestoofde peer met chocolade-ijs en hazelnoten crème

Of

Citroentartelettes met meringue

Prijs € 60,00

DONDERDAG 12/03/2026

Aperitiefhapjes

~

In perkament gesmoorde zalm met garnaltjes en dille

Of

Cannelloni van rundsvlees, ganzenlever, salsa van zoetzuur en tempura van selder

Of

Vol-au-vent met kalfszwezerik

~

Butternutsoep met gember, sjalot en chiliolie

Of

Kerrie-bloemkoolsoep, gebakken zeeduivel en blauwe kaas

~

Gebakken baarsfilet met een zuiderse couscous en lauwe kruidenvinaigrette met Bourgogne de Flandres, fijne boontjes met krokante Gandaham, gevuld kerstomaatje en rode krielaardappelen

Of

In 'vin jaune d'arbois' gesmoorde kip met verse noedels en truffel

Of

Steak Rossini met schorseneren en truffel

~

Citroensymphonie

Of

Warme soufflé met Grand Marnier

Prijs € 60,00

WOENSDAG 18/03/2026

Aperitiefhapjes

~

Torentjes van tongfilets met groentjes en rivierkreeftjes

Of

Slaatje met licht gerookte everzwijnenfilet, chiconettes en Luikse siroop

~

Kastanjesoep

~

Gebraadje van zeeduivel met rode-wijnsaus en violette aardappelen

Of

Kalfsblanquette

~

In koffie gestoofde peer met chocolade-ijs en hazelnotencrème

Of

Citroentartelettes met meringue

Prijs € 60,00

DONDERDAG 19/03/2026

Aperitiefhapjes

~

In perkament gesmoorde zalm met garnaltjes en dille

Of

Cannelloni van rundsvlees, ganzenlever, salsa van zoetzuur en tempura van
selder

Of

Vol-au-vent met kalfszwezerik

~

Butternutsoep met gember, sjalot en chiliolie

Of

Kerrie-bloemkoolsoep, gebakken zeeduivel en blauwe kaas

~

Gebakken baarsfilet met een zuiderse couscous en lauwe kruidenvinaigrette
met Bourgogne de Flandres, fijne boontjes met krokante Gandaham, gevuld
kerstomaatje en rode krielaardappelen

Of

In 'vin jaune d'arbois' gesmoorde kip met verse noedels en truffel

Of

Steak Rossini met schorseneren en truffel

~

Citroensymphonie

Of

Warme soufflé met Grand Marnier

Prijs € 60,00

WOENSDAG 25/03/2026

Aperitiefhapjes

~

Torentjes van tongfilets met groentjes en rivierkreeftjes

Of

Slaatje met licht gerookte everzwijnenfilet, chiconettes en Luikse siroop

~

Kastanjesoep

~

Gebraadje van zeeduivel met rode-wijnsaus en violette aardappelen

Of

Kalfsblanquette

~

In koffie gestoofde peer met chocolade-ijs en hazelnoten crème

Of

Citroentartelettes met meringue

Prijs € 60,00

DONDERDAG 26/03/2026

Aperitiefhapjes

~

In perkament gesmoorde zalm met garnaltjes en dille

Of

Cannelloni van rundsvlees, ganzenlever, salsa van zoetzuur en tempura van
selder

Of

Vol-au-vent met kalfszwezerik

~

Butternutsoep met gember, sjalot en chiliolie

Of

Kerrie-bloemkoolsoep, gebakken zeeduivel en blauwe kaas

~

Gebakken baarsfilet met een zuiderse couscous en lauwe kruidenvinaigrette
met Bourgogne de Flandres, fijne boontjes met krokante Gandaham, gevuld
kerstomaatje en rode krielaardappelen

Of

In 'vin jaune d'arbois' gesmoorde kip met verse noedels en truffel

Of

Steak Rossini met schorseneren en truffel

~

Citroensymphonie

Of

Warme soufflé met Grand Marnier

Prijs € 60,00

WOENSDAG 01/04/2026

Aperitiefhapjes

~

Torentjes van tongfilets met groentjes en rivierkreeftjes

Of

Slaatje met licht gerookte everzwijnenfilet, chiconettes en Luikse siroop

~

Kastanjesoep

~

Gebraadje van zeeduivel met rode-wijnsaus en violette aardappelen

Of

Kalfsblanquette

~

In koffie gestoofde peer met chocolade-ijs en hazelnoten crème

Of

Citroentartelettes met meringue

Prijs € 60,00

DONDERDAG 02/04/2026

Aperitiefhapjes

~

In perkament gesmoorde zalm met garnaltjes en dille

Of

Cannelloni van rundsvlees, ganzenlever, salsa van zoetzuur en tempura van selder

Of

Vol-au-vent met kalfszwezerik

~

Butternutsoep met gember, sjalot en chiliolie

Of

Kerrie-bloemkoolsoep, gebakken zeeduivel en blauwe kaas

~

Gebakken baarsfilet met een zuiderse couscous en lauwe kruidenvinaigrette met Bourgogne de Flandres, fijne boontjes met krokante Gandaham, gevuld kerstomaatje en rode krielaardappelen

Of

In 'vin jaune d'arbois' gesmoorde kip met verse noedels en truffel

Of

Steak Rossini met schorseneren en truffel

~

Citroensymphonie

Of

Warme soufflé met Grand Marnier

Prijs € 60,00

WOENSDAG 29/04/2026

Aperitiefhapjes

~

Witloofslatje en briekroketjes

Of

Zeebarbeel met scharrelei en handgepelde garnalen

~

Romig tasje van mosselen met saffraan onder korstje

~

Koolvis uit de oven vergezeld van krieltjes, seizoensgroenten en tomaatjes

Of

Ossobuco op Milanese wijze en pasta

~

Perenstaart met amandel

Of

Koud soepje van lychee met duo van sorbet omringd door knapperig koekje

Prijs € 60,00

DONDERDAG 30/04/2026

Aperitiefhapjes

~

Bladerdeegje met asperges, gerookte zalm en Hoegaarden witbier

Of

Gegrilde gamba's met een dressing van Hoegaarden witbier

Of

Vleesbrochette gemarineerd in Carlsberg met salade van boterboontjes

~

Koude consommé van rivierkreeftjes met citroenmelisse

Of

Thaïs soepje met gelakte kippenbil

~

Zeeduivel met groene asperges en wortelcrème

Of

Kip met langoustines en Draeckenierbier

Of

Stoofpotje van lamsvlees, Brabantse groenten en Geuze

~

Trio van biernagerechtjes

Of

Tulpgebakje met rode bosvruchten en karamel van Westmalle dubbel

Prijs € 60,00

WOENSDAG 06/05/2026

Aperitiefhapjes

~

Witloofslatje en briekroketjes

Of

Zeebarbeel met scharrelei en handgepelde garnalen

~

Romig tasje van mosselen met saffraan onder korstje

~

Koolvis uit de oven vergezeld van krieltjes, seizoensgroenten en tomaatjes

Of

Ossobuco op Milanese wijze en pasta

~

Perenstaart met amandel

Of

Koud soepje van lychee met duo van sorbet omringd door knapperig koekje

Prijs € 60,00

DONDERDAG 07/05/2026

Aperitiefhapjes

~

Bladerdeegje met asperges, gerookte zalm en Hoegaarden witbier

Of

Gegrilde gamba's met een dressing van Hoegaarden witbier

Of

Vleesbrochette gemarineerd in Carlsberg met salade van boterboontjes

~

Koude consommé van rivierkreeftjes met citroenmelisse

Of

Thaïs soepje met gelakte kippenbil

~

Zeeduivel met groene asperges en wortelcrème

Of

Kip met langoustines en Draeckenierbier

Of

Stoofpotje van lamsvlees, Brabantse groenten en Geuze

~

Trio van biernagerechtjes

Of

Tulpgebakje met rode bosvruchten en karamel van Westmalle dubbel

Prijs € 60,00

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



WOENSDAG 13/05/2026

Aperitiefhapjes

~

Witloofslatje en briekroketjes

Of

Zeebarbeel met scharrelei en handgepelde garnalen

~

Romig tasje van mosselen met saffraan onder korstje

~

Koolvis uit de oven vergezeld van krieltjes, seizoensgroenten en tomaatjes

Of

Ossobuco op Milanese wijze en pasta

~

Perenstaart met amandel

Of

Koud soepje van lychee met duo van sorbet omringd door knapperig koekje

Prijs € 60,00

DONDERDAG 14/05/2026

WOENSDAG 27/05/2026

Aperitiefhapjes

~

Tomatentaartje met basilicum en Oostendse garnalen

Of

Salade van witloof en waterkers met tomaten-appelvinaigrette en Sint-Jacobsvruchten

~

Vissoep met zeeduivel, garnalen en jenever

~

Zeebarbeel met preistoemp en pepersaus

Of

Kip met peren en Marokkaanse kruiden

~

Nougat glacé met bloemenhoning

Of

Meloensorbet met wodka en licht gestoofde aardbeien met witte wijn

Prijs € 60,00

DONDERDAG 28/05/2026

Aperitiefhapjes

~

Fricassee van primeurgroenten met gepocheerd ei

Of

Thaï beef green curry

Of

Japanse zalm met frisse salade

~

Bisque van garnalen

Of

Waterkerssoepje met gerookte palingmousse

~

Tong gegrild, gebakken en gepocheerd op een compote van jonge prei, vergezeld van postelein, gefrituurde zeste van sinaasappel en pompelmoes met een sausje van citrusvruchten, geparfumeerd met Onze-Lieve-Vrouw bedstro en brunoise van aardappel

Of

Konijnenrug gevuld met kreeft

Of

Mechelse Koekoek gegaard in hooi en klei

~

Catalaanse crème geparfumeerd met lavendel

Of

Moelleux van chocolade met siroop van sinaas en Amaretto

Prijs € 60,00

WOENSDAG 03/06/2026

Aperitiefhapjes

~

Tomatentaartje met basilicum en Oostendse garnalen

Of

Salade van witloof en waterkers met tomaten-appelvinaigrette en Sint-Jacobsvruchten

~

Vissoep met zeeduivel, garnalen en jenever

~

Zeebarbeel met preistoemp en pepersaus

Of

Kip met peren en Marokkaanse kruiden

~

Nougat glacé met bloemenhoning

Of

Meloensorbet met wodka en licht gestoofde aardbeien met witte wijn

PRIJS € 60,00

DONDERDAG 04/06/2026

Aperitiefhapjes

~

Fricassee van primeurgroenten met gepocheerd ei

Of

Thaï beef green curry

Of

Japanse zalm met frisse salade

~

Bisque van garnalen

Of

Waterkerssoepje met gerookte palingmousse

~

Tong gegrild, gebakken en gepocheerd op een compote van jonge prei, vergezeld van postelein, gefrituurde zeste van sinaasappel en pompelmoes met een sausje van citrusvruchten, geparfumeerd met Onze-Lieve-Vrouw bedstro en brunoise van aardappel

Of

Konijnenrug gevuld met kreeft

Of

Mechelse Koekoek gegaard in hooi en klei

~

Catalaanse crème geparfumeerd met lavendel

Of

Moelleux van chocolade met siroop van sinaas en Amaretto

PRIJS € 60,00