



*Taverne • Restaurant • Studio's*

DRICUSHUYS  
Sneyers Jos  
Rekhovenstraat 119  
3560 Lummen  
Tel.: +32 13 53 28 16  
Fax: +32 13 53 28 17  
[www.dricushuys.be](http://www.dricushuys.be)

*Feesten • Broodjes • Dagmenu •  
Zakenlunch • Afhaalgerechten*

Beste klant,

Graag stellen wij u onze gerechtenlijst voor, waarmee u zelf een menu kan samenstellen voor uw feest of zakendiner.

Voor een vlotte bediening vragen we u om het aantal verschillende gerechten per gang te beperken.

Een voorbeeld:

- keuze uit 2 soorten voorgerechten (vis en/of vlees)
- soep
- keuze uit 2 soorten hoofdgerechten (vis en/of vlees)
- dessert

De keuze van het aantal vis en/of vleesgerechten moet enkele dagen op voorhand worden doorgegeven. Het aantal gangen van het menu kan worden aangepast naar wens (met tussengerecht, sorbet,...).

Vegetarische gerechten en kindergerechten kunnen eveneens op vraag worden geserveerd. Voor personen die een bepaald dieet moeten volgen kunnen wij ook wat uitwerken. Vraag ons naar de mogelijkheden.

De vermelde prijzen zijn richtprijzen en kunnen variëren naargelang het aantal gangen, seizoen en marktaanbod.

Voor reservatie, vragen of speciale wensen kunt u steeds bij Jos Sneyers terecht.

Wij danken u alvast voor de interesse.

Het Dricushuysteam

## Openingsuren

Taverne	maandag gesloten	Restaurant
werkdagen: 11.00 tot 21.30 uur		di – vr en zo: 12.00 tot 14.30 uur
zaterdag: 15.00 tot 21.30 uur		vr/za: 18.00 tot 21.30 uur
zondag: 11.30 tot 21.00 uur		zo: 18.00 tot 21.00

## VOORGERECHTEN

---

### *Vis*

Terrine van vis met een fris slaatje en z'n dressing  
Saladeboeketje met een fantasie van scampi en Sint-Jakobsvruchten  
Gerookte zalm met kruidenkaas en een zachte dressing  
Een fris slaatje met gerookte forel gemarineerd in een kerriemarinade  
Salade van viscocktail met bosvruchtendressing  
Gestoomde roze zalm op een fris slaatje met cocktailsaus  
Creatieve salade met scampi, zwarte woudham en een frambozenvinaigrette  
In olijfolie gebakken scampi met een whiskysausje  
Gegratineerde vis  
Goudgeel gebakken Sint-Jakobsvruchten in een waterkerssausje  
Scampi en verse ananas met koriander en een rood currysausje  
Zonnevis op een aspergebedje met een dilleroomsausje (*seizoen*)  
Groenlandse tarbot in een roombotersausje en gestoofde prei  
Gesmoorde roze zalm met een graanmosterdsausje en kaviaarroom  
Gemarineerde zalm met een mosterdroomsausje  
Bouillabaisse (rijkelijk gevulde kreeftensoep)

### *Vlees*

Saladeboeketje met gerookte ganzenlever en pijnboompitten  
Assortiment van gerookt vederwild met uienconfituur  
Carpaccio van runderlende met rucola en parmezaanse kaas  
Eendenpaté in een bladerdeegkorstje met oignon monegasque  
Fantasie van eendenmousse en gerookte eendenborst met een mangodressing  
Salade van kippenreepjes met een exotisch tintje  
Geurige salade met krokante eendenblaadjes geparfumeerd met een lavendeldressing  
Parmaham met meloen  
Eendenlevermousse met uienconfituur  
Krokant gebakken kalfszwezeriken en scampi met een currysaffraansaus  
Kwartel op Normandische wijze en gecarameliseerde appelschijfjes  
Bosduiffilet met kweeperen en arellen

## SOEPEN

---

Tomatenroomsoep

Bloemkoolroomsoep

Kippenbouillonsoep

Kippenvelouté

Broccoliroomsoep

Waterkerssoep

Ossenstaartsoep

Consommé Henri IV (groentenbrunoise)

Consommé celestine (met kruidenpannenkoekjes)

Veldblaadjesroomsoep

Witloofsoep met chips van gekookte ham en mascarpone

Kreeftensoep

Aspergeroomsoep (*seizoen*)

Currysoepje met Sint-Jakobsvruchten

Agnès Sorelsoep (roomsoepje met champignons, hesp, kervel)

Vissoep

Soepje van boschampignons (*seizoen*)

Bosduifsoep (*seizoen*)

## HOOFDGERECHTEN

---

### *Vis*

VOOR- GERECHT	HOOFD- GERECHT
------------------	-------------------

Victoriabaarsfilet met witte wijnsaus en fijne groentjes

Grietfilet met een zachte mosterdmousseline

Combinatie van marktverse vis met gestoofde fijne groenten en een roombotersausje

Gestoomde zalmfilet genapeerd met een dilleroomsausje

Gestoomde groentjes omwentelt met koraalvisfilet en een rieslingsausje

Gesmoorde zeebaars met sluimererwten en zeeboontjes afgewerkt met een beurre blancsaus (*seizoen*)

Roodbaarsfilet op een bedje van gestoofde spinazie met een roombotersausje

Zeewolflet op een bedje van asperges en een romig kervelsausje (*seizoen*)

Bouillabaisse (rijkelijk gevulde kreeftensoep)

Drieluik van zeetong, zalm en spinazie met een Noilly Pratsausje

### *Vegetarisch*

VOOR- GERECHT	HOOFD- GERECHT
------------------	-------------------

Assortiment van groenteburger en kaaskroketjes

Kaaskroketjes

Mozzarella met tomaat en parmezaanse kaas afgewerkte met een balsamicodressing

Vegetarisch slaatje met groenteburger en kaaskroketten

Gemengd slaatje met kaasassortiment

Slaatje met lauwe geitenkaas, noten en honingdressing

Penne arrabiatta

Spaghetti stroganoff

Warme groenteschotel en gesmoorde champignons

## HOOFDGERECHTEN

---

### *Vlees*

Gebraden lamskroontje geparfumeerd met een portosausje en tuinweelde

Lamsfilet met een kruidenkorstje en een graanmosterdsausje

Lamssymfonie met kruidig groentenboeket en gegratineerde aardappelen

Lamsbout met een portosausje en het beste van moeder natuur

Chateaubriand met een charonsausje en gegratineerde aardappelen

Gemengde vleesschotel met kruidenboter

Gevuld speenvarken met chorizo, oesterzwammen en een madeirasaus

Gemarineerd speenvarken genappeerd met een vierpepersausje en marktgroentjes

Varkensoester met een grand-mèresausje en tuinweelde

Varkenshaasje met een geitenkaasje en een honingtijmsausje

Varkenshaasje met peperroomsaus en tuinweelde

Everzwijnfilet met een sausje van trappistenbier (*seizoen*)

Struisvogelfilet met gesmoorde champignons en een rodewijnsaus

Parelhoenfilet met een Pineau des Charentessausje en gekarameliseerd witloof

Parelhoenfilet met een sinaasappelsausje en wafelaardappeltjes

Kalfsoester met een grand-mèresaus en tuinweelde

Kalfs- en rundsfilet bordelaise met een aardappelspiesje

Eendenborstfilet met roze pepersaus en wijnpeertje

Kippenfilet met champignonroomsaus en warme groenten

Kalkoenfilet met stroganoffsaus en warme groenten

Kalfsentrecote met dragonsausje en oesterzwammen

## **NAGERECHTEN**

---

Tiramisu met vanillesausje

Chocolademousse

Sabayon met amaretto

Siberische ijstaart

Chocoladefantasie

IJs met warme bosvruchten

Nougatijs met frambozencoulis

Sabayon met Grand Marnier en fruitsalade

Coupe sorbet met fruit

Desserten assortiment van aardbeien (*seizoen*)

Soufflé glacé au Grand Marnier

Hazelnotenbavarois met frambozencoulis en vanillesaus

IJs met aardbeien en chantillyroom (*seizoen*)

Assortiment van gebakjes

Fantasie van chocolademousse

Dessertenassortiment van het Huis

Sorbet als verfrissing tussen de gangen