



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 23/9 - 15/10

Vitello sgombro

kalf - makreel en olijfcrème - burrata - pane carasau

Jong haantje

geroosterde groenten - roseval - harissa

Crema Catalana

of Kaasbordje

sinaasappel - kumquat confit

SUGGESTIES

Consommé Celestine

Zeebarbeel op vel gebakken - paella - zeevruchten



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 19/10 - 19/11

Noorse zalm mi-cuit

zure room - framboosvinaigrette - groene kruiden

Hertfilet

'pulled' oesterzwam - gratin wintergroenten met oud
Brugge - veenbessensaus

Chocoladetaart

of Kaasbordje

chocolade-ijs - mango - yuzu

SUGGESTIES

Gegrilde kreeft

kruidenboter - vadouvan - wilde rijst

Pladijsfilet in rijstpapier

gewokte groentjes - dillesaus - puree zoete aardappel



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 23/11 - 10/12

Rog cannelloni

spinazie - geglaceerde koolrabi - flowersprouts en
tijmboter

Fazanthen

espuma van pastinaak - witloof - cognacsaus

Conference peer of Kaasbordje

kataifi - mandarijncremeux - amandelmelkijs - kaneel

SUGGESTIES

Pompoen hokkaido

mossel-cocos - macademia - Thaise olie

Waterzooi - Noordzeevis - aardappeltonnetjes



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 11/1 - 11/2

Sint-jaboksschelp cru

knolselder - ganzenlever praline - truffelcrème

Barbarie eend

sinaasappel - physalis relish - dauphine

Sabayon

of Kaasbordje

ananas - vanille-ijs - citroentijm olie

SUGGESTIES

Bouillabaisse - rouille espuma

Zeebaars op vel - broccoli - aardappelmousseline



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 15/2 - 23/3

Krab

avocado - dille - yoghurt hangop - rammenas

Parelhoen

schorseneer - wortelcrème - waterkersjus

Cremeux van duindoornbes of Kaasbordje

appel - casis - mascovado

SUGGESTIES

Krokante kalfszwezerik

andijvie - krielaardappelen - zingara

Grietbot

ravioli van nieroogkreeftjes - zeekraal - groene

asperges - venkelkrokant



HOF VAN LEYSEN

In restaurant Hof van Leysen wordt afwisselend gekookt en bediend door de leerlingen van 6BRK, 6TH, 7BGE en 7BRD

MENU 20/4 - 3/6

Kalfstartaar

gerookte makreelmayonaise - appelkapper - tsukémono
van groene asperges - salietempura - wasabicrème

Zeebrasem

groene asperges - Maltaise - gnocchi

Panna cotta van vlierbloesem of Kaasbordje
kaneel - rabarber - aardbei - basilicum

SUGGESTIES

Strandkrabsoepje

courgette - baba ganoush - verse geitenkaas

Anjou duif

asperges - risotto met eekhoorntjesbrood - comté