

Hotel The Oak

Herfst/winterweekends menu*

vrijdagavond

- Brusselse witloofsoep
- Wildpaté en mousse van wild met uienkonfituur
- Konijn op grootmoeders wijze met ovenaardappeltjes
 - Duo van desserts

Zaterdagavond

- Risotto met spekreepjes en grotchampignons uit Zichen-Zussen-Bolder (Riemst)
 - Huisgemaakte quiche met zalm en broccoli
 - Blauw-wit rundssteak uit Meeuwen-Gruitrode met wintergroenten, gratin dauphinois
- Huisgemaakte tiramisu met speculoos én jenever uit Hasselt