

Mardi 18 Octobre 2022  
Dinsdag, 18 Oktober 2022

Menu à 49 €  
Menu 49 €

Apéritif maison "le Silva" 10,50 €  
(Gin, Campari, Apricot Brandy,  
Jus d'oranges)

Salades en supplément :  
l'assiette : 5,00€  
Salade : per bord : 5,00€

Assiette de fromages  
en supplément : 6,50€  
Kaas plankje : 6,50€

Corbeille de fruits  
en supplément : 5,00€  
Fruitmand : 5,00€

## DÎNER

Toast aux Champignons des Bois, Ail et Persil  
**(all. 1,7)**

Toast met Bospaddestoelen,  
Knoflook en Peterselie



Filet de Sébaste, Sauce aux Poivrons Doux  
**(all. 7,8,9,10)**

Roodbaarsfilet met Zachte Paprikassaus  
ou/of

Jarret d'Agneau au Romarin  
Gratin Dauphinois et Poêlée de Légumes  
**(all. 7,8,9,10)**

Lams Schenkel met Rozemarijn  
Gegratineerde Dauphinois  
en Gebakken Groenten  
ou/of















Fettuccini aux Petits Légumes Safranés  
**(all. 1,3,7)**

Fettuccini met Groenten en Saffraan



Mousse au Chocolat  
et Fruits Rouges  
**(all. 1,3,7,8)**

Chocolade Mousse  
met Rode Vruchten

	FRANCAIS	NEDER- LANDS	DEUTSCH	ENGLISH
1 	Gluten	Gluten	Kleber	Gluten
2 	Crustacés	Schaaldieren	Krustentiere	Crustaceans
3 	Œufs	Eieren	Eier	Eggs
4 	Poissons	Vis	Fisch	Fish
5 	Arachides	Pinda's (aardnoten)	Erdnüsse	Peanuts
6 	Soja	Soja	Soy	Soy
7 	Lait/Lactose	Melk/Lactose	Milch / Milchzucker	Milk/Lactose
8 	Fruits à Coques	Schaalvruchten	Nuts	Nuts
9 	Céleri	Selder	Stangensellerie	Celery
10 	Moutarde	Mosterd	Senf	Mustard
11 	Graine de Sé- same	Sesamzaadjes	Sesamkörner	Sesame Seeds
12 	Sulfites	Sulfieten	Sulfite	Sulphite
13 	Lupin	Lupine	Lupine	Lupine
14 	Mollusques	Weekdieren	Weichtiere	Molluscs

LEGENDE SUR LES ALLERGENES

  
**Silva Hotel** Spa-Balnmorai | Belgium  
 TO EAT, NATURALLY

