

Le Lundi 26 Octobre 2020
Maandag, 26 Oktober 2020

Menu à 37,50 €

Menu 37,50 €

Apéritif maison "le Silva" 7,50 €
(Gin, Campari, Apricot Brandy,
Jus d'oranges)

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

Plateau de fromages
en supplément : 6,50€
Kaas plank : 6,50€

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

DÎNER

Terrine de Faisant, Confit d'Oignons et Toast
(all. 1,3)

Fazant Terrine met Uien Konfijt en Toast



Filet de Lieu Noir, Beurre aux Câpres
Pommes Naturelles et ses Légumes

(all. 4)

Koolvis Filet met Botersaus van Kappertjes
Gekookte Aardappelen en Groenten
ou/of

Steak de Biche, Sauce Grand-Mère
Pommes Grillées et ses Légumes

(all. 12)

Hinde Biefstuk met « Grand-Mère » Saus
Gegrilde Aardappelen en Groenten
ou/of

Gratin d'Aubergines au Coulis de Tomates
(all. 7)















Gegratineerde Aubergines, Tomaten Coulis



Crème Brûlée au Spéculoos

(all. 1,3,7)

Crème Brûlée van Speculaas

	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-Balmoral | Belgium
 TO EAT, NATURALLY