

Kreeft 800 gr.

	halve kreeft	ganse kreeft
KREEFT À LA NAGE — MET OF ZONDER ROOM	28,00*	48,00
KREEFT IN DE OVEN — MET PITTIGE TOMATENSAUS — licht pikante Tomatensaus brunoise Groentjes Peterselie Pasta	28,00*	48,00
KREEFT IN DE OVEN — MET VENKEL & SPINAZIE — geklaarde Boter Venkel Spinazie Trostomaatjes Pasta	28,00*	48,00

* ½ Kreeft, enkel per 2 couverts te bestellen.

Oesters

6 Oesters natuur — 14,00	12 Oesters natuur — 25,00
6 Oesters gratineerd — 16,00	12 Oesters gratineerd — 28,00

Oesters & Bubbles

Fles Cava Valdelavia (75 cl) 12 Oesters — 50,00
Fles Cava Le Grand Marques Rosé (75 cl) 12 Oesters — 50,00
Fles Champagne Moët & Chandon (75 cl) 12 Oesters — 85,00

Suggestiewijnen Winter

*Wijnen geselecteerd door onze sommelier Kay Gorissen & Ad Bibendum.
Ad Bibendum kenmerkt zich door haar constante zoektocht naar verbetering, vernieuwing en verfijning. Nieuwsgierigheid en passie drijven hen, net als kennis en expertise.
En dat proeft u in hun assortiment. Laat u verrassen door deze warme winterwijntjes:*

WITTE WIJN — 4,90/GLAS | 29,00/FLES
LAIBACH 'THE LADYBIRD' | Chenin Blanc | Zuid-Afrika

— De 25-jarig oude 'bushvines' geven al het beste van dit druivenras: rijp exotisch fruit in de neus dat ook in de mond duidelijk opnieuw naar voor komt en de wijn behoorlijke wat body geeft. Het tikkeltje vetigheid geeft de wijn uitgelezen culinaire aspiraties maar door zijn voldoende zuren misstaat hij evenmin niet bij het aperitief.

RODE WIJN — 4,90/GLAS | 29,00/FLES
JUAN GIL 'YELLOW LABEL' | Monastrell | Spanje

— Deze Monastrell is handgeplukt en is na fermentatie gedurende 4 maanden op deels Franse / deels Amerikaanse eik gerijpt. Hij heeft een intens diepe kersenkleur, een krachtig aroma en attractieve fruitaroma's die zeer mooi in balans blijven in de lange afdronk. Heerlijk glas! Een voltreffer voor de goede tafel.

Aroma's & Smaken,
puur gecombineerd tot een verrassend geheel ...

DE CHEFKOK VAN HASHOTEL & ZIJN TEAM



— 2019 —
WINTER

HASHOTEL •

Wintermenu 2.0 — 44,00 per persoon, excl. dranken

1. Vitello Tonnato met Groene Asperges
2. Thais Kippensoepje
3. Waterzooi 'HASHOTEL' met Verse Groentjes | Bouillon | Pasta
OF
Tonijn Puur met Pesto | Kerstomaatjes | Geplette Patat
4. Dessert Special HasHotel — Crème Suisse | Blauwe Besjes | Meringue

Sharing menu '19 — 38,00 per persoon, excl. dranken

Lekker proeven van verschillende gerechten te nemen met minstens 2 pers., geen aanpassingen mogelijk.

1. STARTERS TO SHARE
Bloedworst met Appeltjes | Sausje van Haspengouwse Stroop
🍷 Assortiment Sushi
2. MAIN COURSES TO SHARE
Kabeljauw in't Groen | Groene Asperges
Tagliata Chimichurri | Warme Groentjes
🍷 Crispy Aardappeltjes
3. DESSERTS TO SHARE
Warme Appelkaart
Wafeltje met Warme Chocoladesaus
🍷 Vanille-ijs

Businessmenu — 32,00 excl. dranken

Voorgerecht | Hoofdgerecht | Dessert

Hashotelmenu — 42,00 excl. dranken

Soep | Tussengerecht | Sorbet | Hoofdgerecht | Dessert

Drankenpakketten

enkel gangbaar met onze degustatiemenu's

Cava — 19,00

Cava | Wijnen | Waters | Cristal | Frisdranken *tijdens de maaltijd*
1 Koffie/Thee *na het dessert*

Champagne — 24,00

Champagne | Wijnen | Waters | Cristal | Frisdranken *tijdens de maaltijd*
1 Koffie/Thee *na het dessert*

Tournée Minérale — 12,00

Waters | Frisdranken *tijdens de maaltijd*
1 Koffie/Thee *na het dessert*

Starters

SOEPJE VAN DE DAG — 4,70

SUSHI — 18,50

— Assortiment Huisbereide Sushi | Zalm | Tonijn | Veggy | Spicy

THAISE RIJSTSOEP MET KIP — 12,00

— Thaise Rijstsoep | Geplukte Kip | Selder | Gebakken Look | Zwarte Peper | Koriander

MEXICAANSE PUNTKAASSOEP — 11,50

— Paprika | Puntkaas | Nacho's | Boerenbrood

BLOEDWORST MET APPELTJES *voorgerecht* — 16,50

— Bloedworst met Appeltjes | Sausje van Haspengouwse Stroop

VITELLO TONNATO — 21,00

— Geroosterd Kalfsvlees | Verse Tonijn | Tonijncrème | Appelkapper | Kropsla | Rode Ui

SCAMPI LOOKBOTER *5 stuks* — 16,00

— Scampi | Look | Boter | Gehakte Peterselie

SCAMPI IN GELE CURRY *5 stuks* — 16,00

— Scampi | Fijne Groentjes | Zachte Gele Curry | Gehakte Peterselie

Fish

POKÉ BOWL TONIJN — 19,00 | ZALM — 17,00 | VEGGY — 17,00

— Sushirijst | Komkommer | Radijs | Wortel | Sesam | Avocado | Oosterse dressing

PASTA PESTO SCAMPI — 21,50 | VEGGY — 19,50

— Trostomaat | Parmezaan | Pijnboompitjes

KABELJAUW IN'T GROEN — 25,00

— Kabeljauwhaasje | Verse Tuinkruiden | Groene Asperges | Natuuraardappelen

COQUILLES 'HASHOTEL' — 25,50

— Coquilles | Limoen | Spek | Japanse Crosne Aardappel | Beukenzwam

TONIJN BÉARNAISE — 25,00

— Lichtgebakken Tonijn | Béarnaise | Salade

ZEETONG MEUNIÈRE — 32,00

— Zeetong | Gebrande Boter | Peterselie | Salade

Meat

STOOFPOTJE MET VARKENSWANGEN — 26,00

— Varkenswangen | Appel | Witloofsalade | Frietjes

HASHOTEL CLUB 'PEPPER' *100% Schots Rund* — 17,50

— Pepersaus | Gegrilde Paprika | Cheddar | Kropsla | Tomaat | Spicy Chips

GEROOSTERDE EEND OP THAISE WIJZE — 24,50

— Crispy Eend | Ananas | Panengcurry

ARGENTIJNSE RIBEYE CHIMICHURRI — 30,00

— Ribeye | Zeezout | Chimichurri | Salsa van Groentjes | Crispy Aardappelen

WATERZOOI 'HASHOTEL' — 24,00

— Vlaamse Hoender | Bouillon | Verse Groentjes | Pasta

HUISGEMARINEERDE SPARERIBS — 24,00

— Spareribs | Kruidenboter | Seizoenssalade

"LADY STEAK" *±160 gr.* — 19,00

— Steak | Rucola | Rode Ui

IERSE STEAK — 22,00

— Steak | Gemengde Salade

IERSE FILET PUR — 28,00

— Filet Pur | Gewokte Groenten

sauzen

2,00/portie

- Natuur
- Peper
- Champignoncrème
- Champignon Natuur
- Béarnaise,
- Roquefort
- Pikante Tomatensaus,
- Kruidenboter

supplement

2,50/portie

- Verse Frietten
- Kroketten
- Puree
- Pasta
- Rijst
- Aardappel in de Schil

3,00/portie

- Gratin

