



Anno 1711

*Restaurant - Tearoom*

# *In Den Zoeten Inval*

## **Openingsuren:**

10.00 - 22.00 uur  
woensdag 9.00 - 14.00 uur  
donderdag gesloten

www.indenzoeteninval.be  
indenzoeteninval@skynet.be  
013 32 63 51  
Grote Markt 6 - 3290 Diest

## *Maandmenu april*

- Hapje van de chef
- Gegratineerde asperges met Gandaham
  - Konijnenrug gevuld met champignons in West-Malle trippel en jonge worteltjes
- Of
- Gebraden kwartel met sinaasappel, asperges, jeneverbes

Of

- Gegrilde tarbot met asperges (supplement + 10,00 euro)
- Roomijs met verse aardbeien

38,00 euro per menu  
(menu per tafel)

**Zondag 7 en zondag 28 april  
gesloten**



- Aperitief met paashapjes
- Lente salade met kwartel, asperges
- Aspergesoepje met garnaltjes
- Lamskroon, seizoensgroentjes, portsausje
- Dessertje op zijn paasbest
- Koffie met paassnoepjes

€ 55,00 per menu (menu per tafel)

Deze menu is te verkrijgen op  
paaszaterdag, Pasen en paasmaandag

Tevens zijn er à la carte gerechten te  
verkrijgen  
(enkel suggestie bord).



*Feestzaaltje ter  
beschikking voor  
allerhande feestjes.  
(max 24 personen)*

## Maandmenu mei

- Hapje van de chef
- Tartaar van verse zalm met yoghurt, jonge spinazie en een sausje van wit bier
- Kalfshaas met mosterdsaus, groene en witte asperges
- Of
- Gamba's met asperges
- Of
- Lamskroon, kruidenboter, seizoensgroentjes (supplement + 10,00 euro)
- Aardbeien met rabarber gestoofd in bruin bier en Citroensorbet

38,00 euro per menu  
(menu per tafel)

**Woensdag 1 mei gesloten**  
**Donderdag 30 mei Hemelvaartdag open!**

## Maandmenu juni

- Hapje van de chef
- Runds Carpaccio
- Zwaardvis met mango-avocadosalsa
- Of
- Gegrilde Lamskoteletjes met zomersalade
- Of
- Salade met kreeft, passievrucht vinaigrette (supplement + 10,00 euro)
- Meloen in kruidige witte wijn

38,00 euro per menu  
(menu per tafel)

**Zomervakantie van donderdag 27 juni**  
**tot en met donderdag 18 juli 2019**

## Champagne brunch all-in

Elke zondag van 10.30 u. tot 14.30 u.  
mits reservatie 24 uur vooraf

- Glas cava •
- Glas vers fruitsap •
- Gedurende gans de brunchperiode, koffie, thee, warme chocolademelk, witte en rode wijn en waters (andere fris- en alcoholische dranken supplement bij te betalen) •
- Assortiment broodjes, croissants, koffiekoekjes, assortiment beleg •
- Eiergerecht met spekreepjes, champignons en bieslook •
- Pastagerechtje •
- Visgerechtje •
- Streekgerechtje •
- Dessertbuffet - Vanaf 10 personen buffet •

Al de gerechten worden bereid volgens  
het seizoen

\*\*\* duur van de brunch 4 uur \*\*\*

45,00 euro per persoon