

Bij ons geniet je samen van een ontspannen tijd, zonder zorgen. Maak het extra gemakkelijk met onze **takeawayservice**, een **ontbijtbuffet** of een **avondje in ons restaurant** en laat je verwennen.

TAKEAWAY

Stoofvlees	38 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Balletjes in tomatensaus	29 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Verse frietjes door ons afgebakken	17 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Spaghettisaus	23 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Vegan spaghettisaus	23 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Kip Tikka Masala <i>(rijst niet inbegrepen)</i>	25 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Vegan Tikka Masala <i>(rijst niet inbegrepen)</i>	25 euro/kg <i>reken +/- 250g per persoon</i>
Verse soep volgens het seizoen	6 euro/liter <i>reken +/- 250ml per persoon</i>

*afname per kilo/liter

Takeaway bestel je via info@au-romain.be **ten laatste 7 dagen voor aankomst.**

ONTBIJT

Schuif je graag aan voor een **ontbijt** zonder zorgen in ons restaurant? Ook dat kan!

Voor het ontbijt (= brood, pistolet & koffiekoek - eitje - zoet & hartig beleg - yoghurt, vers fruit & granola, 1 warm drankje & appel(sien)sap) vragen we **18 euro per persoon**.

Voor **kinderen** -12 jaar vragen we **12,5 euro per persoon**.

Als er kinderen -12 jaar zijn die ook graag een rijkelijk ontbijt hebben, kan dat natuurlijk ook.

Ontbijt bestel je ten laatste 7 dagen voor aankomst.

**afhankelijk van beschikbaarheid*

RESTAURANT

Op zaterdagavond (*andere avonden zijn te bespreken*) kan je als groep terecht in ons restaurant. Hieronder vind je enkele voorbeeldmenu's van de afgelopen seizoenen. Deze dienen enkel als voorbeeld en kunnen variëren naargelang het seizoen.

Een menu (starters to share, hoofdgerecht en dessert) is **48 euro per persoon**.

*dranken exclusief. Bij het menu kies je telkens je eigen hoofdgerecht en dessert, de voorgerechten/tapas zijn deelgerechten.

Voor **kindjes** voorzien we graag kip, appelmoes en verse frietjes of kinderspaghetti à **12 euro per persoon**.

Reserveren in ons restaurant doe je best zo snel mogelijk, gezien ons restaurant ook open is voor externe gasten. Als je niet tijdig reserveert, kunnen we de reservatie niet garanderen.

Voorbeeldmenu restaurant - januari - maart

Starters to share

wordt geserveerd met huisgemaakt zuurdesembrood

Gevulde aardpeer – kimchi – zoetzure sjalot –parmezaan

Burrata – Pompoen Zuccherissima – witloof –vijgen

Pulled lamb – humus –harissa – salie –naanbrood

Hoofdgerechten

Forel – orzo – venkel – saffraan – saus bouillabaisse *

Vlaamse stoverij – Westmalle & Rodenbach – witloofsalade – verse frietjes

Filet pur – verse frietjes– slaatje – bearnaisesaus (+ 5 euro)

* ook een vegetarische versie te verkrijgen

Desserts

Soufflé glacé au Grand Marnier – pompelmoes

Dame blanche

Irish coffee

Kaasbordje

Voorbeeldmenu restaurant april – juni

Starters to share

wordt geserveerd met huisgemaakt zuurdesembrood

Witte asperges – jus van peterselie – parmezaancrumble – gepocheerd eitje

Padron pepertjes – ajo blanco – gerookte paprika

Huisgemarineerde zalm – wilde asperges – daslook

Hoofdgerechten

Groene asperge – caviar d'aubergine –mimosa ei – crumble zongedroogde tomaat*

Vlaamse stoverij – Westmalle & Rodenbach – witloofsalade – verse frietjes

Filet pur – verse frietjes– slaatje – bearnaisesaus (+ 5 euro)

* ook een vegetarische versie te verkrijgen

Desserts

Rabarber crumble – vanille ijs

Dame blanche

Irish coffee

Kaasbordje

Voorbeeldmenu restaurant juli – september

Starters to share

wordt geserveerd met huisgemaakt zuurdesembrood

Oude ras tomaten – gegrilde perzik– burrata – vlierbloesem– croutons

Aubergine gerookt en gegrild– tahin saus – venkel – naan brood

Iberico ham – Cantaloupe meloen – zwarte olijf

Hoofdgerechten

Gegrilde makreel – cannellinibonen – sofritosaus – cottage cheese – frisse salade *

Vlaamse stoverij – Westmalle & Rodenbach – witloofsalade – verse frietjes

Filet pur – verse frietjes– slaatje – bearnaisesaus (+ 5 euro)

* ook een vegetarische versie te verkrijgen

Desserts

Rabarber crumble – vanille ijs

Dame blanche

Irish coffee

Kaasbordje

Voorbeeldmenu restaurant oktober – december

Starters to share

wordt geserveerd met huisgemaakt zuurdesembrood

Siciliaanse caponata – burrata – crumble van zuurdesem

Bimi – saffraan – labneh – druif – balsamico

Presa Ibérico – chimichurri – puntpaprika – gefrituurde kikkererwten

Hoofdgerechten

Sint-Jakobsnoten – orzo – velouté parmesan – butternut *

Vlaamse stoverij – Westmalle & Rodenbach – witloofsalade – verse frietjes

Filet pur – verse frietjes – slaatje – bearnaisesaus (+ 5 euro)

* ook een vegetarische versie te verkrijgen

Desserts

Crème cheesecake – witte chocolade – kweeper – hazelnoot

Dame blanche

Irish coffee

Kaasbordje