



Herfst menu



Réliva

Per tafel vragen wij u vriendelijk om max. drie verschillende gerechten te nemen, zodat de bediening vlot kan verlopen. Bedankt voor uw begrip. Indien u een allergie heeft of veganistisch eet, gelieve ons op voorhand te verwittigen.

- Supplementen (aangeduid met +) worden aangerekend als extra op de keuze menu en op de à la carte gerechten
- Als u er echt op staat de gerechten aan te passen of een hoofdgerecht te delen zijn wij genoodzaakt een supplement van 5eur pp aan te rekenen
 - Réliva schenkt geen kraantjeswater

1 tafel = 1 rekening a.u.b.


Prijzen zijn in euro

Herfst menu

Menu keuze voorgerecht + hoofdgerecht 39

Supplementen (aangeduid met +) worden aangerekend op de keuze menu en op de à la carte gerechten

Voorgerechten 17

Carpaccio van rode bietjes, geglaceerde gele bietjes met pompoenzaden, sjalot vinaigrette 

Salade van bio tomaatjes met verse geitenkaas, gepofte aubergine, gepekelde rode ui en tomatenvinaigrette

Ceviche van Sint-Jakobsvruchten, avocado, limoen, Mangalica crunch (+ 5)

Oosterse carpaccio van kortgebakken hertenkalf filet (rauw), micro salade

Als hoofdgerecht Oosterse salade geserveerd met rode rijst € 25

Hoofdgerechten 25

Bos


Wilde eend filet, knolselder, beluga linzen, gepofte graantjes, chutney van pruimen, 5 spices (+ 7)

Zeekust

Vis van de dag, pompoen rassen, Belgische quinoa, jus van citroenverbena (+ 3)

Sint-Jakobsvruchten gebakken op de plancha met struikboontjes, dragon-spinazie coulis, Mangalica ham, sjalot vinaigrette (+ 5)

Tuin

Verschillende soorten pompoen met gekiemde rode rijst, tahini clementine saus 

Risotto van volkoren ronde rijst met biologische shiitake, oesterzwammen en gerijpte geitenkaas 't Reigershof