

TAVERNE



Van Snacks - Dagschotel - Toeristische menu en week-end menu tot gastronomische menu's en degustatie-menu.

RESTAURANT - TEA ROOM LOS ANGELES

Zeedijk 147 - Troonstraat 107 - 8400 Oostende. Tel. (059) 50 52 07.

Gesloten op donderdag (buiten seizoen en feestdagen)

Sluitingsperiode: 2de helft november.
Credit Cards: Diners Club - Visa - Eurocard - American Express - Maaltijdcheque - Ticket Restaurant - Lunchcheck - Restocheck.

Uitbater: Freddy Lannoye en Marie-Louise Decuypere

Keukenchef: Desmadryl Frank

Hulpkokkin: Velghe Carine

Het restaurant naar ieders keus en beurs

Verzorgde snelle bediening, aangename sfeer met zeezicht, aangepaste muziek met orgelklanken (organist Vansteenckiste Robert).



Kalfsrib «St. Hubert»

Ingrediënten:

- 4 kalfsribben van ± 250 gram
- Marinade
 - 2 wortelen
 - 2 in stukken gesneden ui
 - thijm, laurier, peperkorrels, kruidnagels
 - 2 eetlepels olie
 - 2 eetlepels cognac
 - rode wijn
- 2 glazen port
- 1 glas room
- 4 eetlepels bosbessengelei
- 4 artisjokbodems
- appelmoes

Bereiding:

De kalfsribben 12 uur laten marineren.

De uitgelekte ribben met spek omwikkelen en braden.

Wanneer «roze», het vlees uit de pan halen en beglaceren met de room, port en helft van het marinadevocht.

De bosbessengelei bij de saus voegen en laten inkoken tot sausdikte.

Het vlees op warme borden schikken en overgieten met de saus.

Als garnituur warme artisjokbodems met appelcompote.

Opdienen met aardappelkroketjes.

Aparte geklimatiseerde zalen voor vergaderingen, maaltijden, feestelijkheden, dansgelegenheden met gratis orgelmuziek of discobar. Alle speciale menu's op aanvraag tegen democratische prijzen. Grote keus van warme en koude schotels (traiteurdienst) tegen interessante prijzen met thuisbestelling. Voor alle verenigingen, families, menu's tegen zeer economische prijzen. Vraag vrijblijvend inlichtingen.



HET RESTAURANT NAAR IEDERS KEUS EN BEURS