

Michelin Bib-Gourmand menu


4 gangen • 37 euro

Bella Italia! Al 15 jaar lang is deze vitello tonato één van onze signaturrechten. Hoe wij hem op smaak brengen? Met liefde! En met vakkennis! Flinterdun kalfsvlees bedekt met een luchtig sausje op basis van verse tonijn. On the Side serveren we u een zomers slaatje van roquette, rode ui, kappers uit Sicilië en royale schilfers oude Parmezaanse kaas.

Of

Wie in 't groen hoort, denkt instant aan het Donkmeer en aan paling. Averechts als we zijn, houden we de in het groen bereiding, want die is verdraaid lekker, we kiezen gewoon een ander visje. Laat u verrassen door onze gebrande hondshaai met een twist: kaviaar van mosterd en beukenzwammetjes en een fris kruidenboeketje.

Of

 Een veggie fusion tussen van de grootste beschavingen: Azië & Griekenland. Gestoomde Dim-Sum met een hart van romige fetakaas en slierten zucchini. Een bijzondere garnituur op basis van komkommers, radijsjes en een sausje met toetsen van agrum & kumyat.



Eindelijk is het weer die tijd van het jaar! De asperges zijn er weer! Alleen de beste kwaliteit doorstaat onze strenge selectie. Gebakken in echte hoeveboter en gecombineerd met een gepocheerd scharreleitje op 63°C. Fluweelzachte mousselinesaus, mini chorizoworstjes uit het Baskenland en croutons gemaakt van boerenbrood van bij ons. **+ 4 euro**

Of

Soepje op basis van asperges. Vergeet de zware roomsoepen uit de tijd van grootmoeder zaliger. Het kan even smaakvol en toch minder zwaar. Krokante stukjes groene selder en dragon. In huisbereide kummelringen als finishing touch.



Heerlijke en voor velen onbekende vis: goudbruin gebakken roggeveugel met een trio uitsonderlijke garnituren: meiknolletjes, daikon, lentegroene doperwtjes en gepofte zwarte rijst op smaak gebracht met een beurre blanc en een zalfje op basis van notensalade.

of

Een variant op onze vermaarde américain. Een met de hand gesneden tartaar van filet puur van het edele Holstein, mi-cuite gebracht, à la minute bereide chips, mayo met truffels uit Umbrië en gegrilde sucines. **+ 6 euro**

of

Smeltende, subtiele tallegiokaas en dagverse groene asperges met rotollo. Een pastagerecht waarmee we zelfs de meest overtuigde carnivoor weten te verleiden...



Een dessert in laagjes! Chocodelasagne met een drievoudige creatie op basis van bloedsinaasappeltjes, kruidnagel en toetsen van vanille uit Madagascar. Wonderlijk!

Of

Say cheese. Say cake. Taste our cheesecake! Verse amandelen, wilde rozenblaadjes, nuances van rode biet en een accentje van dragon. Niet alledaags, maar een exuberant lekker en sexy nagerechtje!

Of

Kaasjes die verbazen uit eigen contreien, dichtbij en verder weg. Met alles erop en eraan! **+ 6 euro**

Met aangepaste wijnen: + 24 euro



het verschil

April 2017 Gentsestraat 70 • 9300 Aalst • +32 474 98 16 98 • altijd open behalve woe, zon & zatmiddag • info@hetverschil.com est.2001

-ONZE APERO-

Sherry Lustau Fino	€ 7	Porto Dry white	€ 8
Gancia	€ 7	Havana club blanco 3Y	€ 7
Cynar	€ 7	Havana 7 anos	€ 8
Kirr	€ 7		
Kirr Royal	€ 12	Bieren	
Kirr Peche (champi)	€ 12	Vedett	€ 3,9
Picon Cointreau	€ 9	White Vedett	€ 3,9
Vermut (Spaans)	€ 7	Lindemans Kriek	€ 3
Ricard Pastis	€ 8	Maredsous Tripel	€ 4
Campari puur	€ 7	Maredsous Bruin	€ 4
Campari soda	€ 9	Orval	€ 4
Campari jus d'orange	€ 11	Duvel	€ 4,2
Pisang ambon	€ 9	Westmalle Tripel	€ 4,2
Floc de Gascogne	€ 8	La Chouffe	€ 4,2
Porto Tawny Niepoort	€ 8		

PASSIE & VODKA

Dit apéro is niet zomaar een apéro. Het is ons levenselixir. Gerijpt in ons hart, ons hoofd en tijdens onze exploraties. De basis? Passievrucht en water uit het land van Stalin.

Zijn jullie er klaar voor? #prepare #echtesmakenvanbijons #discover #almost

Onze lentefrisse huisapéro!
Op uw gezondheid!



- ALLONS-Y, AMIS! -

Espumanté

Portugese bubbels, topspul! Zes maand op vat gelegen! **€ 8,5**



Cockney's Gin met liefde gemaakt door Aalstenaars, dat smaakt! **€ 11**

-GIN & TONIC-

Copperhead

COPPERHEAD GIN IS HET RESULTAAT VAN EEN SAMENWERKING TUSSEN YVAN VINDEVOGEL, EEN APOTHEKER UIT KORTRIJK DIE STERK GEÏNTERESSEERD IS IN HET HEELKUNDIGE ASPECT VAN GIN, EN BERNARD FILLIER, EIGENAAR VAN DE DOOR MENIG GEKENDE GRAANSTOKERIJ FILLIERS DIE SUPERIEUR IS IN HET DISTILLEREN VAN ALCOHOL OP BASIS VAN JENEVEBESSEN. **€ 13,00**

Mombasa club gin

MOMBASA CLUB GIN RUIKT EXOTISCH, SMAAKT ZOET EN TEGELIJK FRIS. IN 1 WOORD ELEGANT! HET GEHEEL IS BEST KRUIDIG EN DE LIMOEN- EN ANIJSTINTEN DRAGEN BIJ TOT HET GEHEELPAKKET. DEZE GIN IS OP BASIS VAN EEN RECEPT UIT 1888 **€ 11,50**

GinRaw • GinRaw • GinRaw • GinRaw • GinRaw

DE 5 VERSE BOTANICALS ZIJN JENEVEBES, CITROEN UIT VALENCIA, LIMOENSCHIL UIT MURCIA, BLAADJES VAN KAFFIRLIMOEN (THAILAND) EN ALS LAATSTE SPAANSE LAURIERBLAADJES. DE 2 GEDROOGDE BOTANICALS ZIJN ZWARTE KARDEMOM UIT INDIA EN KORIANDERZAAD UIT EGYPTEN. DE JENEVEBES IS GEDISTILLEERD IN EEN TRADITIONELE, KOPEREN DISTILLEERKETEL. DE ANDERE 6 OP LAGE TEMPERATUUR MET DE ROTAVALE. DIT IS EEN DISTILLATIE OP 20°C À 25°C. DIT KOMT DE KWALITEIT VAN DE GIN TEN GOEDE ! **€ 11,50**

met de tonic +€ 2,5

-ALCOHOL VRIJ-

Tonic - Cassis - Limoen

ONZE EIGEN COCKTAIL MET VERSE LIMOEN, MUNT, CASSISSIROOP EN HEERLIJKE TONIC, EEN WONDERE COMBINATIE **€ 7**

Vers fruitsap

OVERHEERLIJKE VERSE VITAMIENTJES **€ 6**

Crodino

MAAK KENNIS MET 'HET ENIGE ECHTE ALCOHOLVRIJE APERITIEF'. IN ITALIË IS CRODINO BIJZONDER POPULAIR, MAAR IN DE REST VAN DE WERELD IS HET GOUDGELE VOCHT NOG RELATIEF ... **€ 6**

Cola	€ 3
Cola Zero	€ 3
Ice Tea	€ 3
Fanta	€ 3
Tonic	€ 3
Gini	€ 3
Tomatensap	€ 3
Chaudfontaine 0,2	€ 3
Chaudfontaine 0,5	€ 5,5

Volg ons:



Altijd open, behalve op woensdag, zaterdagmiddag & zondag

TAKE A LOOK AT OUR DRINKS MENU FOR MORE...

VOORAF


Garnaalkroketten

€16

Een journalist van Knack magazine vond ze zalig. Met meer dan voldoende garnalen, verpakt in een lekker krokant korstje. Geen overdreven garnituur, maar citroen en gefruite peterselie, meer moet dat écht niet zijn. Wedden dat naast die journalist ook u bezwijkt en misschien geen andere garnaalkroketten dan die van Het Verschil meer zal lusten?

Aubergine

€14

 Melanzane in 't Italiaans en eierplant in 't Nederlands. Mits de juiste bereidingswijze bulkt deze purperen groente van smaak. Zacht gegaard in de oven met look, gevuld met coulis van tomaten, gegratineerd met mozzarellakaas. Voor extra frisheid zorgt het krokante slaatje met seizoensgroentjes en notensalade.


Loempia Geitenkaas & Chorizzo

€14

Zachte Belgische geitenkaas ingepakt met chorizzo en brunoise van appel, in de oven gebakken met honing, geserveerd met een frisse salade van roquette en zongedroogde tomaat.

Aspergesoep

€8

 Soepje op basis van asperges. Vergeet de zware roomsoepen uit de tijd van grootmoeder zaliger. Het kan even smaakvol en toch minder zwaar. Krokante stukjes groene selder en dragon. In huisbereide kummelringen als finishing touch.

Filet d' anvers

€15

Carpaccio komt regelrecht uit de laars van Europa. Alles begint met een stuk rundvlees van topkwaliteit... We gebruiken Bresaola vlees. Wij werken verder de dun gesneden gepekeld filet af met truffel vinaigrette, pijnboompitjes, rode ajuin, pijpajuintjes, zongedroogde tomaat en roquette salade.

King-Krab

€31

Zeg nooit krab tegen king krab. Van heinde en verre komen onze gasten proeven. Eenvoudig en puur. Perfect geroosterd in onze oven, nadat we de poten met huisbereide lookboter liefdevol insmeerden. Om duimen en vingers bij af te likken.

Asperges

€20

Eindelijk is het weer die tijd van het jaar! De asperges zijn er weer! Alleen de beste kwaliteit doorstaat onze strenge selectie. Gebakken in echte hoeveboter en gecombineerd met een gepocheerd scharreleitje op 63°C. Fluweelzachte mousselinesaus, mini chorizoworstjes uit het Baskenland en croutons gemaakt van boerenbrood van bij ons.

Vitello

€19

IBella Italia! Al 15 jaar lang is deze vitello tonato één van onze signaturgerechten. Hoe wij hem op smaak brengen? Met liefde! En met vakkennis! Flinterdun kalfsvlees bedekt met een luchtig sausje op basis van verse tonijn. On the Side serveren we u een zomers slaatje van roquette, rode ui, kappers uit Sicilië en royale schilfers oude Parmezaanse kaas.


In 't Groen

€19

Wie in 't groen hoort, denkt instant aan het Donkmeer en aan paling. Averechts als we zijn, houden we de in het groen bereiding, want die is verdraaid lekker, we kiezen gewoon een ander visje. Laat u verrassen door onze gebrande hondshaai met een twist: kaviaar van mosterd en beukenzwammetjes en een fris kruidenboeketje.

Dim-Sum

€19

 Een veggie fusion tussen van de grootste beschavingen: Azië & Griekenland. Gestoomde Dim-Sum met een hart van romige fetakaas en slierten zucchini. Een bijzondere garnituur op basis van komkommers, radijsjes en een sausje met toetsen van agrum & kumyat.

Americain

€22,5

Absolute nummer 1. (zaalbereiding) Het aantal dat hier reeds aan tafel bereid werd, loopt in de duizenden. De gasten komen er keer op keer voor terug. Waarom? Kijk als we dit aan het bereiden zijn, geniet met al uw zintuigen...maar...ruik vooral!

Wang van het biggetje

€22,5

Misschien zijn varkenswangen voor veel mensen nog een onbekend product, maar ze zijn zeer de moeite om uit te proberen. Het zal wellicht niet bij die ene keer blijven, want het vlees is smaakvol en boterzacht in deze stoofschotel. Peter serveert frieten bij deze stoofschotel en huisbereide compotte

Schotse côte à l'os

€34

Onze côte à l'os (500 gram) van grasgevoederde runderen die hun vrije loop hebben in de Schotse Highlands bekoort menig carnivoor. Een flink stuk mals vlees voor u à la minute gegrild. Gebakken volgens uw wens, warme saus naar keuze + € 3,5 en goudbruine, krokante, verse frietjes.

Simmenthal Beef Filet Puur

€29

Limited edition voor meat lovers! Eén van de meest succulente stukjes van het rund, deze volgens uw wens gebakken filet puur. Gebakken volgens uw wens, geserveerd met een frisse salade en een puntzakje verse frietjes. U kiest zelf de saus waar u op dat moment zin in hebt: champignons-, verse béarnaise- of pepersaus. + € 3,5

Mi-Cuite van Holstein

€27

Een variant op onze vermaarde américain. Een met de hand gesneden tartaar van filet puur van het edele Holstein, mi-cuite gebracht, à la minute bereide chips, mayo met truffels uit Umbrië en gegrilde sucrones.

Lasagne

€19

Heerlijke lasagne bereid met Tallegio en Gorgonzola. 100% rundsvlees. Comfort food op en top!

ALS HOOFDGERECHT

Zeetong

€34

Dikke zeetong (min. 500 gr), gebakken in schuimende hoeveboter, afgeblust met citroen en overheerlijke warme groentjes, met frietjes of schatjes van patatjes, u beslist!

Rog

€29

Heerlijke en voor velen onbekende vis: goudbruin gebakken roggevlugel met een trio uitzonderlijke garnituren: meiknolletjes, daikon, lentegroene doperwtjes en gepofte zwarte rijst op smaak gebracht met een beurre blanc en een zalfje op basis van notensalade.


King-Krab

€44

De kingkrab die u al terugvond tussen onze voorgerechten. In grote portie dus dubbel genieten. Geserveerd met verse pasta met heerlijke schilfers parmezaanse kaas

Aubergine

€19

 Melanzane in 't Italiaans en eierplant in 't Nederlands. Mits de juiste bereidingswijze bulkt deze purperen groente van smaak. Wij snijden ze doorlangs en bakken de aubergine in de oven gevuld met coulis van tomaat goudgeel gegratineerd met mozzarellakaas. Voor extra frisheid zorgt het krokante slaatje met seizoensgroentjes en notensalade


Aubergine

€19

 Smeltende, subtiele tallegiokaas en dagverse groene asperges met rotollo. Een pastagerecht waarmee we zelfs de meest overtuigde carnivoor weten te verleiden...

Geitenkaas

€21

 Zachte Belgische geitenkaas met dikke schijven gebakken Jonagold appel, in de oven gebakken met spekjes, geserveerd met een frisse salade van roquette en zongedroogde tomaat. Indien gewenst zonder de spekjes...

Asperges

€21

Gewokte asperges met huisgerookte heilbot en een gepocheerd eitje. Fluweelzachte mousselinesaus, mini en croutons gemaakt van boerenbrood van bij ons.



Enthousiaste gasten die hun waardering voor het lekkere eten in een restaurant laten blijken door foto's van gerechten te delen. Dat moet maar eens afgelopen zijn vinden enkele

sterrenkoks in Frankrijk. Zij zijn zo bang dat hun eten er op amateurfoto's minder smaakvol uitziet, dat ze de menukaart voorzien van een fotoverbod! Sindsdien is de discussie losgebarsten! Gelukkig

geeft merendeel van onze Facebook fans aan dit grote onzin te vinden. Daarom belonen wij graag iemand die de meest originele foto bij ons maakt met een lunch voor 2! Posten dus, die foto's!



Trage bediening enkel op aanvraag!
De meeste gerechten zijn in kinderportie te verkrijgen.
Vraag uw kelner gerust om informatie.



Lunchmenu (tussen 12 & 14u)

kijk op het bord voor

onze weeklunch

Voor & Hoofdgerecht

Met wijn + 8€



 Maak gebruik van onze wifi: kies netwerk Free wifi Het Verschil, inchecken op FB en surfen maar!