

GASTHOF PALACE

KLUISBERG • MONT DE L'ENCLUS

— sinds • depuis 1950 —



75 JAAR
ANS

2025

We wensen u een heerlijk 2025!

Reeds 75 jaar verwelkomt de familie Vanmeerhaeghe jullie van ganser harte. Op Pasen 1950 openden Jan en Yvonne de Palace. In 1976 namen Freddy en Sabine de fakkel over en sinds 2006 gaan Jan, Els en Nathalie op hetzelfde elan verder. Dit zou uiteraard niet mogelijk zijn zonder de welgekomen hulp van onze ouders, vaste medewerkers Sylvie, Francis, Léonie en Coleen, alsook de vele studenten en extra werkkrachten die telkens weer paraat staan om het beste van zichzelf te geven.

Ook in dit jubileumjaar hebben we heel veel goesting om jullie te ontvangen.

Nous vous souhaitons une délicieuse année 2025!

Depuis 75 ans la famille Vanmeerhaeghe vous accueille avec plaisir. A Pâques 1950 Jan et Yvonne ont ouvert le Palace. En 1976 Freddy et Sabine ont repris le flambeau et depuis 2006 Jan, Els et Nathalie poursuivent dans le même élan. Ce ne serait bien sûr pas possible sans l'aide bien appréciée de nos parents, nos employés permanents Sylvie, Francis, Léonie et Coleen, ainsi que les nombreux étudiants et le personnel supplémentaire qui sont toujours prêts à donner le meilleur d'eux-mêmes.

En cette année d'anniversaire aussi nous avons beaucoup envie de vous recevoir.

*Famille - famille
Vanmeerhaeghe*



Italiaanse avond

Zaterdag 29 maart om 19u

spumante
rundscarpaccio met parmezaanschilfers

...

degustatiebuffet van antipasti met
mozzarella, tomaat en basilicum,
parmaham met meloen,
gemarineerde groentjes, gevulde pepers,
coppa, pancetta, bresaola, ...

...

Italiaanse specialiteiten
gegratineerde mosselen, calamares fritti,
saltimbocca alla Romana
ossobuco, zampone met linzen,
kip met amandelen, pastabuffet, ...

...

Italiaanse kazen en desserts

...

koffie met digestief

Wijnen en waters gedurende
de maaltijd inbegrepen

🎵 Duo Controvento • € 80

Soirée italienne

Samedi 29 mars à 19h

spumante
carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

...

buffets de dégustation d'antipasti avec
tomates, mozzarella et basilic,
jambon de parme au melon,
légumes marinés, poivrons farcis,
coppa, pancetta, bresaola, ...

...

spécialités italiennes
moules gratinées, calamars frits,
saltimbocca alla Romana
ossobuco, zampone aux lentilles,
poulet aux amandes, buffet de pâtes, ...

...

fromages et desserts italiens

...

café et digestif

Vins et eaux minérales compris
pendant le repas

🎵 Duo Controvento • € 80



Brunch Bella Italia

Zondag 30 maart om 11.30u

Italiaanse specialiteiten
aperitief • koud voorgerechtenbuffet
soep • warm vis- en vleesbuffet
assortiment kazen • dessert en koffie

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 DeeJay Serge • € 70

Brunch Bella Italia

Dimanche 30 mars à 11h30

Spécialités italiennes
apéritif • buffet froid d'entrées
potage • buffet chaud de poissons et viandes
assortiment de fromages • dessert et café

Vins et eaux minérales compris jusqu'à 15h

🎵 DeeJay Serge • € 70

Paella

Zondag 6 april om 12.30u

traditionele paella
met kip, chorizo, lamsvlees, inktvis,
langoustines, scampi, mosselen en gambas

€ 32

Paella

Dimanche 6 avril à 12h30

paella traditionnelle
avec poulet, agneau, chorizo, calamars
langoustines, scampi, moules et gambas

€ 32

Bouillabaisse de Marseille

Zondag 13 april om 12.30u

verschillende soorten vis, heerlijke vissoep
krokante lookbroodjes en rouille
kasteelaardappelen

€ 35

Bouillabaisse de Marseille

Dimanche 13 avril à 12h30

différents poissons, soupe de poissons
croûtons à l'ail et rouille
pommes château

€ 35



Pasen en paasmaandag

Zondag 20 en maandag 21 april om 12.30u

amuses op z'n paasbest

...

gebakken roodbaarsfilet
saus van veldsla
linguini

...

lamskroontje met kruidenboter
spies van gegrilde groenten
gegratineerde aardappelen

...

Paris-Brest

€ 55

Pâques et lundi de Pâques

Dimanche 20 et lundi 21 avril à 12h30

amuses-bouches de Pâques

...

filet de rouget poêlé
sauce à la mâche
linguini

...

couronne d'agneau beurre maître d'hôtel
brochette de légumes grillés
gratin dauphinois

...

Paris-Brest

€ 55

75 JAAR
ANS

Feestmenu - Menu de fête

Zondag 27 april om 12u30
Dimanche 27 avril à 12h30



champagne Meirhaeghe
feestelijke hapjes
...
heilbotfilet
vichyssoise van doperwtjes
crouton, noordzeegarnalen en chorizo
...
sorbet van wijnperzik
...
kalfsoester marsala
ragout van portabello
spitskool, lente-ui
aardappelkroketten
...
ons groot dessertenbuffet
...
koffie
digestief

1950
2025

champagne Meirhaeghe
amuses-bouches festifs
...
filet de flétan
vichyssoise de petits pois
croûton, crevettes grises et chorizo
...
sorbet pêche de vigne
...
grenadins de veau marsala
ragoût de portabello
chou pointu, ciboule
pommes croquettes
...
notre grand buffet de desserts
...
café
digestif

Wijnen en waters tijdens de maaltijd inbegrepen

Eaux et vins compris pendant le repas

🎵 Dansplezier
met Duo Controvento • € 90

🎵 Ambiance musicale
avec Duo Controvento • € 90



Kluisbergs konijn

Donderdag 1 mei om 12.30u

konijn met krieken
kasteelaardappelen

€ 30

Lapin Montmorency

Jeudi 1^{er} mai à 12h30

lapin aux cerises
pommes château

€ 30

Paling in de room

Zondag 4 mei om 12.30u

paling in de room
champignons en frietjes

€ 33

Anguilles à la crème

Dimanche 4 mai à 12h30

anguilles à la crème
champignons et frites

€ 33



Moederdag

Zondag 11 mei om 12.30u

cava
gebakken sushi
tataki van tonijn

...

salade van noordzeegarnalen
gegrilde witte asperges

...

parelhoenfilet 'Fine Champagne'
lentegroenten
aardappelkroketten

...

rabarber gepocheerd in vlierbloesem
mousse van aardbeien
yoghurtijs

€ 64

Fête des mères

Dimanche 11 mai à 12h30

cava
sushi poêlé
tataki de thon

...

salade de crevettes grises
asperges blanches grillées

...

filet de pintades 'Fine Champagne'
légumes printaniers
pommes croquettes

...

rhubarbe pochée au sureau
mousse de fraises
glace yaourt

€ 64



Aspergemenù

Zondag 18 mei om 12.30u

medaglioni met asperges

...

witte asperges

noordzeegarnalen

mousseline van tijm en citroen

...

aiguillettes van eend, frambozensaus

groene asperges, lenteslaatje

kasteelaardappelen

...

tiramisu de Reims

verse aardbeien

€ 60

Menu aux asperges

Dimanche 18 mai à 12h30

medaglioni aux asperges

...

asperges blanches

crevettes grises

mousseline de thym et citron

...

aiguillettes de canard, sauce framboise

asperges vertes, salade printanière

pommes château

...

tiramisu de Reims

fraises

€ 60

Kalfstong

Zondag 25 mei om 12.30u

mousselinesaus

champignons en worteltjes

duchesse-aardappelen

€ 28

Langue de veau

Dimanche 25 mai à 12h30

sauce mousseline

champignons et carottes

pommes duchesse

€ 28

Ossobuco

Donderdag 29 mei om 12.30u

kalfsschenkel alla Milanese

opgediend met tagliatelle of frietjes

€ 33

Ossobuco

Jeudi 29 mai à 12h30

jarret de veau à la milanaise

servi avec tagliatelle ou frites

€ 33

Paling in 't groen

Zondag 1 juni om 12.30u

paling met diverse groene kruiden
opgediend met frietjes

€ 33

Anguilles au vert

Dimanche 1^{er} juin à 12h30

anguilles au mélange d'herbes fraîches
servi avec frites

€ 33

Vaderdag

Zondag 8 juni om 12.30u

cava
tartaar van zalm en gerookte zalm
tzatziki met appel en dille
...
gegrilde gamba's
gribiche saus
(alternatief gerecht: rundscarpaccio)
...
pluma Iberico
refrito van tomaat en paprika
bloemkool en jonge wortel
aardappelen à la Lyonnaise
...
vacherin met chocolade

€ 64

Fête des pères

Dimanche 8 juin à 12h30

cava
tartare de saumon et saumon fumé
tzatziki à la pomme et aneth
...
gambas grillés
sauce gribiche
(plat alternatif : carpaccio de bœuf)
...
pluma Iberico
refrito de tomates et poivrons
chou-fleur et jeune carotte
pommes de terre Lyonnaises
...
vacherin au chocolat

€ 64



Côte à l'os

Pinkstermaandag 9 juni om 12.30u

opgediend met sla
seizoensgroenten en frietjes

€ 33

Côte à l'os

Lundi de Pentecôte 9 juni à 12h30

servi avec salade
légumes de saison et frites

€ 33

Brunch

Zondag 22 juni om 11.30u

aperitief • koud voorgerechtenbuffet
soep • warm vis- en vleesbuffet
assortiment kazen • dessert en koffie

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 DeeJay Serge • € 70

Brunch

Dimanche 22 juin à 11h30

apéritif • buffet froid d'entrées
potage • buffet chaud de poissons et viandes
assortiment de fromages • dessert et café

Vins et eaux minérales compris jusqu'à 15h

🎵 DeeJay Serge • € 70

Paellaweekend

Zaterdag 28 juni om 19u

sangria y tapas

...

traditionele paella

met kip, chorizo, lamsvlees, inktvis,
langoustines, scampi, mosselen en gamba's

...

crema catalana

€ 50

Zondag 29 juni om 12.30u

traditionele paella

met kip, chorizo, lamsvlees, inktvis,
langoustines, scampi, mosselen en gamba's

€ 32

Weekend paella

Samedi 28 juin à 19h

sangria y tapas

...

paella traditionnelle

avec poulet, agneau, chorizo, calamars
langoustines, scampi, moules et gambas

...

crema catalana

€ 50

Dimanche 29 juin à 12h30

paella traditionnelle

avec poulet, agneau, chorizo, calamars
langoustines, scampi, moules et gambass

€ 32



Vakantiemenu

Zondag 6 juli om 12.30u

frisse taboulé, scampispjesje

...

gegratineerd vispannetje

frietjes

of

gegrilde Holsteiner entrecôte

hofmeesterboter

zomers slaatje en frietjes

...

dame blanche

of

Irish coffee

Gelieve uw keuze van vis of vlees
door te geven bij reservatie

€ 46

Menu de vacances

Dimanche 6 juillet à 12h30

brochette de scampi et taboulé

...

cassolette de poissons gratinée

frites

ou

entrecôte Holsteiner grillée

beurre maître-d'hotel

salade d'été et frites

...

dame-blanche

ou

Irish coffee

Veillez donner votre choix pour
le plat lors de la réservation

€ 46



*Laten we buiten eten
en de zomer proeven*

Zomerrestaurant

Van donderdag 10 juli tot en met zondag 17 augustus kunt u iedere dag à la carte eten, uitgezonderd op woensdag en zondagavond. Wij serveren u verzorgde salades, verscheidene vis- en vleesgerechten alsook mosselen. De keuken is open van 12u tot 13.30u en van 18.30u tot 21u.

Restaurant d'été

Le restaurant à la carte est ouvert tous les jours du jeudi 10 juillet au dimanche 17 août, sauf le mercredi et dimanche soir. Nous vous proposons de belles salades, différents plats de poissons et viandes ainsi que des moules. La cuisine est ouverte de 12h à 13h30 et de 18h30 à 21h.

*Mangeons dehors
et dégustons l'été*

Grote zeevruchtenshotel

Zondag 27 juli om 12.30u
Zondag 3 augustus om 12.30u

kreeft, noordzeekrab, langoustines, gamba's,
oesters, grijze garnalen, diepzeegarnalen,
kreukels, wulken, venusschelpen,
scheermessen, tapijtschelpen,
amandelschelpen, ...

€ dagprijs • gelieve tijdig te reserveren

Grand plateau de fruits de mer

Dimanche 27 juillet à 12h30
Dimanche 3 août à 12h30

homard, tourteau, langoustines, gambas,
huitres, crevettes grises, pandalus,
bigorneaux, bulots, coques,
palourdes, couteaux,
coquilles amandes, ...

€ prix du jour • veuillez réserver en temps



Mosselweekend

Vrijdag 15 augustus vanaf 12u en 18.30u
Zaterdag 16 augustus vanaf 12u en 18.30u
Zondag 17 augustus vanaf 12u

Weekend aux moules

Vendredi 15 août à partir de 12h et 18h30
Samedi 16 août à partir de 12h et 18h30
Dimanche 17 août à partir de 12h

Paling napolitaine

Zondag 24 augustus om 12.30u

paling met tomaat en ajuin
frietjes

€ 33

Anguilles napolitaine

Dimanche 24 août à 12h30

anguilles aux tomates et oignons
frites

€ 33

Brunch

Zondag 31 augustus om 11.30u

aperitief • koud voorgerechtenbuffet
soep • warm vis- en vleesbuffet
assortiment kazen • dessert en koffie

Wijnen en waters inbegrepen tot 15u

🎵 Duo Controvento • € 70

Brunch

Dimanche 31 août à 11h30

apéritif • buffet froid d'entrées
potage • buffet chaud de poissons et viandes
assortiment de fromages • dessert et café

Vins et eaux minérales compris jusqu'à 15h

🎵 Duo Controvento • € 70



Paella

Zondag 7 september om 12.30u

traditionele paella
met kip, chorizo, lamsvlees, inktvis,
langoustines, scampi, mosselen en gambas

€ 32

Paella

Dimanche 7 septembre à 12h30

paella traditionnelle
avec poulet, agneau, chorizo, calamars
langoustines, scampi, moules et gambas

€ 32

Zeevruchtenmenu

Zondag 14 september om 12.30u

peuzelbordje

...

ravioli met sint-jakobsnoot
consommé van garnalen

...

kreeft à l'armoricaine
kasteelaardappelen

...

bavarois van witte chocolade
frambozen

€ dagprijs

Menu fruits de mer

Dimanche 14 septembre à 12h30

amuses à décortiquer

...

raviole à la noix de Saint-Jacques
consommé de crevettes

...

homard à l'armoricaine
pommes château

...

bavarois au chocolat blanc
framboises

€ prix du jour



Côte à l'os

Zondag 21 september om 12.30u

opgediend met sla
seizoensgroenten en frietjes

€ 33

Côte à l'os

Dimanche 21 septembre à 12h30

servi avec salade
légumes de saison et frites

€ 33

Paling in 't groen

Zondag 28 september om 12.30u

paling met diverse groene kruiden
opgediend met frietjes

€ 33

Anguilles au vert

Dimanche 28 septembre à 12h30

anguilles au mélange d'herbes fraîches
servi avec frites

€ 33

75 JAAR
ANS

Diner dansant

Zaterdag 4 oktober om 19u

Samedi 4 octobre à 19h



champagne Meirhaeghe,
feestelijke hapjes

...

voorgerechten met o.a. oesters,
gerookte vis, gebrande zalm, tataki van rund,
vitello tonnato, gerookte eendenborst,
carpaccio, ...

...

warme gerechten met oa. sint-jakobsvruchten,
gegrilde gamba's, bouchotmosselen,
noordzeetong, speenvarken met biersaus,
parelhoen fine champagne,
rundsentrecôte met roquefortsaus, ...

...

ons groot dessertenbuffet

...

koffie
digestief

champagne Meirhaeghe,
amuses-bouches festifs

...

assortiments d'entrées avec e.a. huîtres,
poissons fumés, saumon brûlé, tataki de bœuf,
vitello tonnato, magret de canard fumé,
carpaccio, ...

...

plats chauds e.a. coquilles Saint-Jacques,
gambas grillés, moules bouchots,
filet de sole, cochon de lait à la bière,
pintades sauce fine champagne,
entrecôte de bœuf sauce roquefort, ...

...

notre grand buffet de desserts

...

café
digestif

1950
2025



Wijnen en waters tijdens de maaltijd inbegrepen

Eaux et vins compris pendant le repas

♪ Dansplezier met F'omme fatale
en DeeJay Serge • € 90

♪ Ambiance musicale avec F'omme fatale
et DeeJay Serge • € 90

Ossobuco

Zondag 5 oktober om 12.30u

kalfsschenkel alla Milanese
opgediend met tagliatelle of frietjes

€ 33

Ossobuco

Dimanche 5 octobre à 12h30

jarret de veau à la milanaise
servi avec tagliatelle ou frites

€ 33



Herfstmenu

Zondag 12 oktober om 12.30u

ansjovis, zalm en kaas
in bladerdeeg

...

gebakken pladijsfilet
champignons met kruidennotenboter

...

eendenborst met cassissaus
butternut pompoen, geroosterde bieten
ovengebakken aardappelen

...

kastanje bavarois en bramen

€ 55

Menu d'automne

Dimanche 12 octobre à 12h30

anchois, saumon et fromage
en feuilleté

...

filet de plie
champignons au beurre de fines herbes et noix

...

magret de canard sauce cassis
courge doubeurre, betteraves roties
pommes de terre au four

...

bavarois de châtaignes et mûres

€ 55



Biermenu

Zondag 19 oktober om 12.30u

kwartelboutjes met Omer

...

mooie meid

blanke botersaus met St.-Feuillin grand cru
venererijst

...

varkenshaasje
jagersaus Bon Secours Héritage
stoemp met herfstgroenten

...

madeleine met citroen
sabayon Bons Vœux

€ 57 • menu met aangepaste bieren € 70

Menu à la bière

Dimanche 19 octobre à 12h30

cuisse de cailles à l'Omer

...

filet de merlu

beurre blanc à la St. Feuillin Grand Cru
riz venere

...

mignonettes de porc
sauce chasseur à la Bon Secours Héritage
stoemp au légumes d'automne

...

madeleine au citron
sabayon Bons Vœux

€ 57 • menu avec bières € 70



Zomerrestaurant

Van donderdag 10 juli tot en met zondag 17 augustus kunt u iedere dag à la carte eten, uitgezonderd op woensdag en zondagavond. Zowel binnen als buiten serveren wij u verzorgde salades, verscheidene vis- en vleesgerechten alsook mosselen. De keuken is open van 12u tot 13.30u en van 18.30u tot 21u. Op ons zonnig terras kunt u doorlopend genieten van een fris biertje, onze heerlijke pannenkoeken of een lekker ijsje.

De familie Vanmeerhaeghe dankt u voor het jarenlange vertrouwen.

*Sabine, Freddy, Els,
Jan, Nathalie & Koen*

Restaurant d'été

Le restaurant à la carte est ouvert tous les jours du jeudi 10 juillet au dimanche 17 août, sauf le mercredi et dimanche soir. Nous vous proposons de belles salades, différents plats de poissons et viandes ainsi que des moules. La cuisine est ouverte de 12h à 13h30 et de 18h30 à 21h. Bien sûr vous êtes toujours le bienvenu pour déguster sur notre terrasse ensoleillée nos délicieuses crêpes, une coupe glacée ou encore une bonne bière, toute la journée.

La famille Vanmeerhaeghe vous remercie de la confiance depuis tant d'années.

Gasthof Palace

Enclus du Haut 41 • 7750 Mont de l'Enclus (Kluisberg)
069 45 45 85 • www.gasthofpalace.be • info@gasthofpalace.be

dinsdag en woensdag gesloten • van 15 juli tot 15 augustus ook open op dinsdag
fermé le mardi et mercredi • du 15 juillet au 15 août aussi ouvert le mardi