

MENU 1 €35

Tongrolletjes dugléré

-

Gepekeld varkenshaasje, seizoensgroenten*, gratin dauphinois

-

Crèmeux perzik, proseccoschuim & merengue

MENU 2 €50

Carpaccio van rund

-

Spie van sint-jakobsnoot & scampi, karnemelkzalf & pancetta

-

Hertestoofpot, seizoensgroenten*, amandelkroketjes

-

Schuim van bittere chocolade & mango

SOEPEN 1L

Tomatenroomsoep met balletjes	€6
Kreeftenbisque	€9
Butternutsoep	€6
Champignonroomsoep	€6,50

HAPJES TO SHARE

Tapasplank 4 à 6 personen	€35
Plukbrood brie, honing, spek	€8
Warme nacho's met zijn garnituren	€12
Goujonettes (gefrituurde tongreepjes) met verse tartaar	€10

HAPJES KOUD

Oester	€2,30
Panna cotta bloemkool, tartaar van zalm	€2,50
Carpaccio truffelmayo	€2,20
Vitello tonnato	€2,20
Quinoa, granaatappel, tartaar van kabeljauw	€2,50

HAPJES WARM

Oester fine Champagne	€3,00
Mini huisbereid kaaskroketje per stuk	€1,50
Mini huisbereid garnaalkroketje per stuk	€1,50
Risotto scampi, chorizo	€2,50

VOORGERECHTEN

Tongrolletjes dugléré 3 stuks	€14,00
Spie van sint-jakobsnoot & scampi, karnemelk & pancetta	€17,00
Opgevlude portobello spinazie & geitenkaas VEGGIE	€15
Huisbereide garnaalkroketten 2, gefrituurde peterselie, citroen & slaatje	€13,50

HOOFDGERECHTEN

Ravioli truffel 4 kazen VEGGIE	€19,50
Varkenswangen, groentekrans*, aardappelkroketjes	€19,50
Gepekeld varkenshaasje, groentekrans*, gratin dauphinois	€18,00
Hertestoofpot groentekrans*, amandelkroketjes	€21,00
Kabeljauw groene kruidenkorst, geprakte aardappel, tomaat, pijpajuin & jonge spinazie	€22,50

*witloof, boontjes in spek, loofwortel, appel veenbes, champignons