

Suggesties:

Voorgerechten:

Trio van wildpaté – Brioche – Confituur	€ 16
Champignonsoep – Truffel – Garnituren	€ 12
Pompoensoep – Croutons – Garnituren	€ 10

Hoofdgerechten:

Ragout van Everzwijn – Wintergroentjes – Amandelkroketjes	€ 32
Hertensteak – Wildjus – Pastinaakkroketjes – Mini witlof – Boontjes met spek	€ 34
Gebakken Roggeveugel – Krieltjes – kappertjes – Botersaus	€ 28

Nagerechten:

Taartje van Rode vruchten – Banketbakkersroom – Vanille-ijs	€ 14
---	------

Voorgerechten

Artisanale Garnalenkroketjes – Gefruite peterselie – Sla – Citroen	€ 18,50
Artisanale Kaaskroketjes – Gefruite peterselie – Sla – Citroen	€ 16
Angus Grand Cru – Carpaccio – Parmezaan 'Vacche Rosse' – Notensla.	€ 21
Scampi's in de lookroom	€ 18
Scampi's in de Curry	€ 18
Kortgebakken Sint-Jakobsnootjes – Knolseldercrème – Croutons	€ 21,50
Oesters 6stuks – Citroen – Frambozen azijn – Sjalot	€ 18

Soepen

Beste van de Noordzee – Bisque – Visreepjes – Garnaaljes.	€ 15
---	------

Hoofdgerechten

Sliptong (3) - Hoeveboter – Sla – Tomaat – Mayonaise – Verse frietjes.	€ 32
Linguine – Scampi's – Kreeftensaus – Truffel	€ 26,50
Rundstartaar – Sla – Tomaat – Verse frietjes – Klassieke garnituren	€ 27
Groenten Lasagne	€ 21
Artisanale garnalenkroketjes (3st.) – Sla – Tomaat – Verse frietjes	€ 27,50
Gegratineerd Vispannetje – Groentjes – Witte wijnsaus.	€ 27,50
Rumpsteak – Sla – Tomaat – Mayonaise – Verse frietjes.	€ 29,50
Ierse Rib- Eye – Sla – Tomaat – Mayonaise – Verse Frietjes	€ 34
<u>Saus keuze:</u> Béarnaise – Gebroken peper – Archiduc – Beste Boter	

→ Indien u allergieën hebt, horen wij het graag, en passen de gerechten aan.