

Voorgerechten

Rundercarpaccio - met truffelcrème, frisee, pijnboompitten en Parmezaanse kaas ^{2,3,7,8}	11
Parelhoen - rilette en gekonfijt pootje met olijfkruim, dragon, zwarte knoflook en uienpuree ^{1,2,7,8}	11,5
Vitello tonnato - kalfsmuis met tonijncrème, tomaat, kappertjes en balsamico ^{2,4,7,8}	11
Zeebaars - ceviche, zoetzure wortel, lavas, jus van komkommer en couscous met citrus ^{2,4,7,8,9}	11
Gerookte forel met bacon - appel, mierikswortel, amandel, radijs en rode ui ^{2,3,4,7,8}	10,5
Poké bowl - rijst, sojabonen, sesam, wakame, wasabi, avocado, radijs en granaatappel pitten ^{7,8}	9,5
Vegetarisch moestuintje - verrassing van de keuken ^{1,8}	9,5

Soepen (huisgemaakt)

Tomatensoep ⁹	6
Champignonsoep ^{1,2}	7
Kreeftensoep ^{2,4,5,6,9}	9,5
Soep van de dag	6,5

Hoofdgerechten

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN BIJPASSEND GROENTEGARNITUUR

Let op! In het kader van voedselverspilling hebben wij ervoor gekozen om gasten de keuze te geven bijgerechten los te bestellen, deze zijn terug te vinden onder de kop "bijgerechten".

VLEES

Tournedos van Belgisch blauwrund ² - gebakken of van de grill met saus naar keuze	29,5
Runder ribeye - gebakken of van de grill met saus naar keuze	29,5
Runderbavette en rundersukade met rode wijnsaus ^{2,9}	20
Spies van ossenhaas en varkenshaas met pittige paprikasaus ^{2,9}	19,5
Saté van varkenshaas in ketjapmarinade en huisgemaakte satésaus ^{3,9}	17,5

Keuze uit de volgende sauzen: Bearnaisesaus^{2,8} - Peppersaus^{2,9} - Rode wijnsaus⁹ - Bospaddenstoelen roomsaus^{2,9} - Pittige paprikasaus^{2,9}

VIS

Zeetong à la meunière (600 gram) ^{2,4}	41
Op de huid gebakken zalmfilet ^{2,4,9} - met saus naar keuze	18,5
Scholfilet met saus naar keuze	19,5
Canadese halve kreeft - met verse tagliatelle in roomsaus ^{1,2,5,8,9}	24,5
Tonijn van de grill ⁴	27
Pasta scampi - met gebakken groenten en olijfolie ^{1,2,5,8,9}	16,5

Keuze uit de volgende sauzen: Bearnaisesaus^{2,8} - Dille beurre blancsaus^{2,9} - Kreeftensaus^{2,5,9}

VEGETARISCH / VEGANISTISCH

ONDERSTAANDE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN BIJPASSEND GROENTEGARNITUUR

Strudel - gevuld met verschillende groenten ^{1,2,8,9}	14,5
Pasta met paddenstoelen - in roomsaus ^{1,2,8}	14,5
Burger met jackfruit en atjar ^{1,3,7,9}	17

 = VEGETARISCH
 = VEGANISTISCH

BIJGERECHTEN

ONDERSTAANDE BIJGERECHTEN ZIJN PORTIES PER PERSOON

Frites ¹	2
Aardappelwedges - met knoflook, tijm en rozemarijn	3
Zoete aardappelfrites ¹	2,5
Pasta all'aglio, olio e peperoncini - met knoflook, olie en pepertjes ^{1,8}	5
Gemengde salade ^{7,8,9}	2

Kindergerechten

Frites met snack - frikandel, kroket of kipschnitzel (+ € 1,00) met appelmoes en sla-garnituur ^{7,8}	7,5
Kinderijsje - 2 bolletjes vanille-ijs met slagroom en discodip ^{2,3,8}	5

Nagerechten

Kaasdessert - 4 kazen met vijgenbrikje, druiven en vijgencompote ^{1,2,3,8}	11
Samenstelling van mango, avocado, brownie, ganache met five spices ^{1,2,3,8}	9
Trifle van citrus - cakeje van citrus, panna cotta van tijm, bloedsinaasappel en schuim van grapefruit ^{1,2,8}	8,5
Dame blanche - vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom* ^{1,2,3,8}	8
Coupe noisette - vanille-, hazelnoot- en pistache-ijs met hazelnoot, karamel en slagroom* ^{1,2,3,8}	8
* = aangepaste portie met 2 bolletjes ijs	6

Heeft u een voedselintolerantie? Geef het te allen tijde even door.

DE CIJFERS ACHTER DE GERECHTEN CORRESPONDEREN MET ONDERSTAANDE ALLERGENEN

1. Gluten	4. Vis	7. Mosterd
2. Lactose	5. Schaaldieren	8. Ei
3. Noten	6. Schelpdieren	9. Selderij