

Weekmenu 28,00 €

07/05 tot 11/5: Italiaanse ham met meloen

Zalmfilet met ragout van asperges en puree

Crème brûlée

Italian ham with melon

Salmon fillet with asparagus ragout and puree

Crème brûlée

14/5 tot 18/5: Asperge op Vlaamse wijze

Rosbief met erwten en wortelen, vleesjus, kroketten

Dame Noire

Flemish-style asparagus

Roast beef with peas and carrots, meat gravy, croquettes

Dame Noire

21/5 tot 25/5: Aspergeroomsoep

Kipsuprême met appelmoes, jagersaus en gebakken krieltjes

Panna Cotta met aardbeien coulis

Cream of asparagus soup

Chicken suprême with apple sauce, hunter sauce and fried baby potatoes

Panna Cotta with strawberry coulis

28/5 tot 1/6: Vitello tonato

Tongrolletjes met kreeftensaus, fijne groenten en
hertoginne aardappelen

Coupe vers fruit

Vitello tonato

Sole rolls with lobster sauce, fine vegetables and Duchess potatoes

Cup of fresh fruit

Voorgerechten – Starters

Romige aspergesoep met gerookte zalm	€11
<i>Creamy asparagus soup with smoked salmon</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€9/ duo €13
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€11/duo €17
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje	€15
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€16
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Asperges met grijze garnalen en mousselinesaus	€17
<i>Asparagus with gray shrimps and mousseline sauce</i>	

Hebt U een ernstige allergie voor bepaalde produkten, laat het ons weten opdat wij onze gerechten indien mogelijk kunnen aanpassen. Onze gerechten worden vers bereid, waardoor kruiscontaminatie eventueel kan voorkomen.

If you have a serious allergy to certain products, please let us know so that we can adjust our dishes if possible. Our dishes are freshly prepared, which can prevent cross-contamination.

Hoofdgerechten – Main Courses

Huisgemaakte kaaskroketjes met sla en frietjes	€16
<i>Homemade cheese croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes met sla en frietjes	€20
<i>Homemade shrimp croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte duo kaas- en garnaalkroket met sla en frietjes	€20
<i>Homemade cheese and shrimp croquette with salad and fries</i>	
Tagliatelle carbonara met Parijse champignons	€23
<i>Tagliatelle carbonara with Parisian mushrooms</i>	
Asperges op Vlaamse wijze met peterselieaardappelen	€26
<i>Flemish-style asparagus with parsley potatoes</i>	
Kabeljauwhaasje met ragout van asperges, grijze garnalen en puree	€30
<i>Cod fillet with asparagus ragout, gray shrimps and puree</i>	
Lentesla met asperges, scampi en currydressing	€24
<i>Spring salad with asparagus, scampi and curry dressing</i>	
Videe met sla en frieten	€23
<i>Vol-au-vent with salad and fries</i>	
Stoofvlees met Westmalle, sla en frieten	€24
<i>Beef stew with Trappist Westmalle, salad and fries</i>	
Filet Pur *	€34
Entrecôte *	€33

*Keuze: sla / tomtensla

** Choice between: salad / tomatosalad*

* Keuze warme sauzen: peper- / champignonsaus / bearnaise / vleesjus

** Choice of sauce: pepper / mushrooms / béarnaise / meat gravy*

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, gelieve niet meer dan 5 verschillende voor-en hoofdgerechten te kiezen per tafel.

To guarantee a smooth service, please do not choose more than 5 different starters and main courses per table.

Nagerechten - Desserts:

Dame blanche €10

Vanilla ice cream with chocolate sauce

Chocolade moelleux met vanille ijs €12

Chocolate moelleux and vanilla ice

Ijskoffie €10

Café glacé

Yoghurtmousse met limoen en aardbei €13

Yoghurt mousse with lime and strawberry

Gelieve per tafel af te rekenen

Please settle payment per table

Svp, veuillez bien payer par table