

Weekmenu 30,00 €

3/3 – 7/3 : Rundscarpaccio

Gebakken zalmfilet met preipuree en mosterdsaus

Chocolade mousse

Beef carpaccio

Baked salmon fillet with leek mashed potatoes and mustard sauce

Chocolate mousse

10/3 – 14/3 : Garnalencocktail van Noordzeegarnalen

Parelhoensuprême met jonge wortelen, Fine Champagnesaus en kroketten

Panna Cotta met rode vruchtencoulis

Northsea shrimp cocktail

Guinea fowl supreme with young carrots, Fine Champagne sauce and croquettes

Panna Cotta with red fruit coulis

17/3 – 21/3 : Knolseldersoepje met gerookte ham

Kalkoentournedos met spitskool, champignonsaus en gebakken krieltjes

Tiramisu

Celeriac soup with smoked ham

Turkey tournedos with pointed cabbage, mushroom sauce and fried potatoes

Tiramisu

Het restaurant zal gesloten zijn vanaf vrijdag 22/3 tot en met zaterdag 06/4

The restaurant will be closed from Friday 22/3 to Saturday 06/4

Voorgerechten – Starters

Tomatenroomsoep met balletjes	€10
<i>Tomato cream soup with meatballs</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€9/ twee €13
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€11/twee €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>	
Tartaar van zalm met gemberdressing	€18
<i>Salmon tartare with ginger dressing</i>	

Onze kookvuren zijn zeer beperkt, gelieve niet meer dan 3 verschillende voor-en hoofdgerechten te kiezen per tafel.

Our cooking fires are very limited, please choose no more than 3 different starters and main courses per table.

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>	
Pompoenrisotto met prei en parmezaan	€24
<i>Pumpkin risotto with leek and parmesan</i>	
Gebakken zeebaarsfilet met koolrabi, knolselderpuree en kreeftensaus	€32
<i>Fried sea bass fillet with kohlrabi, celeriac mash and lobster sauce</i>	
Lamskroon met groene boontjes, zalf van jonge wortel, rozemarijnardappelen en honingsaus	€33
<i>Lamb crown with green beans, young carrot ointment, rosemary potatoes and honey sauce</i>	
Videe met sla en frieten	€24
<i>Vol-au-vent with salad and fries</i>	
Stoofvlees met Westmalle, sla en frieten	€25
<i>Beef stew with Trappist Westmalle, salad and fries</i>	
Filet Pur *	€34
Entrecôte *	€33

*Keuze: sla / witloofsla

** Choice between: salad / chicory salad*

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

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

Gelieve per tafel af te rekenen

Please settle payment per table

Svp, veuillez bien payer par table

Nagerechten - Desserts:

Dame blanche	€10
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Chocolade moelleux met vanille ijs	€12
<i>Chocolate moelleux and vanilla ice</i>	
Negresco	€10
<i>Negresco (chocolat mousse, vanille ice, liqueur eggnog)</i>	
Crème Brulée	€13
<i>Crème brûlée</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.