

Weekmenu 30,00 €

7/4 – 11/4 : Garnaalkroketje

Varkenshaasje met erwten op Franse wijze, mosterdsaus, kroketten

Javanais

Shrimp croquette

Pork tenderloin with French-style peas, mustard sauce, croquettes

Javanese

14/4 – 18/4 : Aspergecrème

Koolvishaasje met preipuree, wittewijnsaus

Chocomousse

Asparagus cream

Pollock tenderloin with leek mash, white wine sauce

Chocolate Mousse

21/4 – 25/4 : Vitello Tonato

Zalmfilet met ragôut van asperges en krielaardappelen

Chocoladepudding met slagroom

Vitello Tonato

Salmon fillet with asparagus ragout and new potatoes

Chocolate pudding with whipped cream

28/4 – 2/5 : Asperges op Vlaamse wijze

Runderbrochette met tomatensla, pepersaus en frieten

Pêche Melba

Asparagus the Flemish way

Beef skewer with tomato lettuce, pepper sauce and fries

Peach Melba

Voorgerechten – Starters

Tomatenroomsoep met balletjes	€10
<i>Tomato cream soup with meatballs</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€10/ twee €15
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€14/twee €20
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje	€17
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€18
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Gebakken eendenlever met appel en portojus	€19
<i>Fried duck liver with apple and port gravy</i>	
Asperges met gerookte zalm en mousseline	€20
<i>Asparagus with smoked salmon and mousseline</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	€20
<i>Homemade cheese croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes met sla en frietjes	€25
<i>Homemade shrimp croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte duo kaas- en garnaalkroket met sla en frietjes	€22
<i>Homemade cheese and shrimp croquette with salad and fries</i>	
Lentesla met lauwe geitenkaas, gebakken spek	€24
<i>Spring lettuce with lukewarm goat cheese, fried bacon</i>	
Asperges op Vlaamse wijze met peterselieaardappelen	€26
<i>Flemish-style asparagus with parsley potatoes</i>	
Kabeljauwfilet met witte asperges, grijze garnalen, graanmosterdpuree	€33
<i>Cod fillet with candied chicory, gray shrimps, grain mustard mash</i>	
Saltimbocca met jonge spinazie, tijmsaus en zuiderse krieltjes	€30
<i>Saltimbocca with young spinach, thyme sauce and southern potatoes</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 / tomatensla

** Choice between: salad / tomato 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>	
Parfait van Oreo-koekjes	€10
<i>Oreo cookie parfait</i>	
Yoghurtmousse met limoen	€13
<i>Yogurt mousse with lime</i>	

Hebt U een ernstige allergie voor bepaalde producten, 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.