

**Weekmenu 30,00 €**

2/6 - 6/6 : Aspergesoep met gerookte ham

Zalmfilet met spinaziepuree, witte wijnsaus

Panna cotta met rode vruchtencoulis

*Asparagus soup with smoked ham*

*Salmon fillet with spinach mash, white wine sauce*

*Panna cotta with red fruit coulis*

09/06 – 13/6 : Vitello Tonato

Tongrolletjes met kreeftensaus, fijne groenten en puree

Aardbeienparfait

*Vitello Tonato*

*Sole rolls with lobster sauce, fine vegetables and mashed potatoes*

*Strawberry Parfait*

16/6 – 20/6 : Gerookte zalm met z'n garnituur

Rundsteak met pepersaus, tomatensla en frieten

Negresco

*Smoked salmon with its garnish*

*Beef steak with pepper sauce, tomato salad and fries*

*Negresco*

23/6 – 27/6 : Garnaalkroketje

Kalfsblanket met kroketten

Gemarineerde aardbeien met limoensorbet

*Shrimp croquette*

*Blanquette of veal with croquettes*

*Marinated strawberries with lime sorbet*

30/6 – 4/7 : Mosselsoepje

Kalkoenbrochette 'Cross & Blackwell' met wortelen en gebakken krieltjes

Passievruchten bavaois

*Mussel soup*

*Turkey skewer 'Cross & Blackwell' with carrots and fried potatoes*

*Passion fruit bavaois*

## Voorgerechten – Starters

Tomatenroomsoep met balletjes €10

*Tomato cream soup with meatballs*

Huisgemaakt kaaskroketje €10/ twee €15

*Homemade cheese croquette*

Huisgemaakt garnaalkroketje €14/twee €20

*Homemade shrimp croquette*

Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje €17

*Homemade cheese and shrimp croquette*

Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten €18

*Beef carpaccio with parmesan and pine nut*

Zalm 'Gravad lax' met yoghurt-limoendressing €18

*Salmon 'Gravad lax' with yoghurt-lime dressing*

Kalfszwezerik met shi-take en portojus €22

*Veal sweetbreads with shi-take and port gravy*

**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>	
Penne arrabiata met parmezaan	€22
<i>Penne arrabiata with parmesan</i>	
Tarbotfilet met spitskool, champagnesaus met grijze garnalen, puree	€35
<i>Turbot fillet with pointed cabbage, champagne sauce, gray shrimps, potato mash</i>	
Lamsfilet met mosterdkorst, groene boontjes, tijmjus, gebakken krieltjes	€33
<i>Lamb fillet with mustard crust, green beans, thyme gravy and fried 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 *	€35
Entrecôte *	€34

\*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>	
Tiramisu	€10
<i>Tiramisu</i>	
Yoghurtmousse met limoen en aardbeien	€13
<i>Yogurt mousse with lime, strawberries</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.*