

Weekmenu 30,00 €

7/7 – 11/7 : Slaatje met lauwe Brie

Kalfstournedos met groene boontjes, bordelaisesaus en kroketten

Coupe Aardbeien

Salad with lukewarm Brie

Veal tournedos with green beans, bordelaise sauce and croquettes

Vanilla icecream with strawberries

14/7 – 18/7 : Rundscarpaccio

Rode Poon met ratatouille en krielaardappelen

Crème brûlée

Beef carpaccio

Red gurnard with ratatouille and new potatoes

Crème brûlée

21/7 – 25/7 : Zomerse sla met gerookte eend

Tongrolletjes 'Dugléré' met puree

Soesjes met pudding en chocolade

Summer lettuce with smoked duck

Sole rolls 'Dugléré' with mashed potatoes

Profiteroles with pudding and chocolate

28/7 – 1/8 : Minimosselpot

Parelhoensuprême met spinazie, Fine Champagnesaus en kroketten

Tiramisu met aardbeien

Mini mussel pot

Guinea fowl supreme with spinach, Fine Champagne sauce and croquettes

Tiramisu with strawberries

Voorgerechten – Starters

Tomatenroomsoep met balletjes	€10
<i>Tomato cream soup with meatballs</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€10/ twee €15
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnalkroketje	€14/twee €20
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnalkroketje	€17
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€18
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Zalm 'Gravad lax' met yoghurt-limoendressing	€18
<i>Salmon 'Gravad lax' with yoghurt-lime dressing</i>	
Kalfszwezerik met shi-take en portojus	€22
<i>Veal sweetbreads with shi-take and port gravy</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>	
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.