

**Weekmenu 30,00 €**

6/10 – 10/10 : Zalmcocktail

Steak pepersaus, witloofsla, frieten

Dame Noire

*Salmon cocktail*

*Steak pepper sauce, chicory lettuce, Belgian fries*

*Dame Noire*

13/10 – 17/10 : Wildpaté

Zalmfilet met savooipuree, wittewijnsaus

Flan Caramel

*Wild pâté*

*Salmon fillet with savoy mashed potatoes, white wine sauce*

*Flan Caramel*

20/10 – 24/10 : Pompoensoepje

Wildragout met wintergarnituur, kroketten

Mokka ijs

*Pumpkin soup*

*Game ragout with winter garnish, croquettes*

*Mocha ice cream*

27/10 – 31/10 : Kaaskroketje

Konijnenbil met wortelpuree

Pêche Melba

*Cheese croquette*

*Rabbit leg with carrot mash*

*Peche Melba*

## 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*

Tartaar van zalm met yoghurt-limoendressing €20

*Salmon tartare with yoghurt-lime dressing*

Eendenlever met geglaceerde appeltjes en portojus €22

*Duck liver with glazed apples 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>	
Slaatje met appel en gebakken scampi, currydressing	€25
<i>Salad with apple and fried scampi, curry dressing</i>	
Penne arrabiata met parmezaan	€22
<i>Penne arrabiata with parmesan</i>	
Risotto met gebakken zeebaars en Zuiderse groenten	€32
<i>Risotto with fried sea bass and Southern vegetables</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>	
Coupe <i>Negresco</i>	€10
<i>Ice cream, chocolate mousse and eggnog</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.*