

Weekmenu 30,00 €

3/11 – 7/11 : Knolseldersoepje

Schelvishaasje met gecarameliseerd witlof, wittewijnsaus, krieltjes

Chocomousse

Celeriac soup

Haddock tenderloin with chicory, white wine sauce, potatoes

Chocolate mousse

10/11 – 14/11 : Rundscarpaccio

Fazant Brabançonne, met knolselderpuree

Poire Belle Hélène

Beef carpaccio

Pheasant Brabançonne, with celeriac mash

Poire Belle Hélène

17/11 – 21/11 : Gerookte zalm met z'n garnituur

Hertensteak met savooikool, peperkoeksaus en kroketten

Panna cotta

Smoked salmon with its garnish

Venison steak with Savoy cabbage, gingerbread sauce and croquettes

Panna cotta

24/11 – 28/11 : Wildkroketje

Schartongrolletjes Dugléré met puree

Vanillepudding met slagroom

Game croquette

Sole rolls Dugléré with mashed potatoes

Vanilla pudding with whipped cream

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> | |
| Tartaar van zalm met yoghurt-limoendressing | €20 |
| <i>Salmon tartare with yoghurt-lime dressing</i> | |
| Eendenlever met geglaceerde appeltjes en portojus | €22 |
| <i>Duck liver with glazed apples 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> | |
| 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 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.