

## Weekmenu 30,00 €

1/12 - 5/12 : Pastinaaksoep met grijze garnalen

Orloff gebrad met champignonssaus, groene boontjes en gebakken krieltjes

Javanais

*Parsnip soup with gray shrimps*

*Orloff roast with mushroom sauce, green beans and fried potatoes*

*Javanese*

8/12 – 12/12 : Zalmcocktail

Steak 'Archiduc' met witloofsla en frieten

Aardbeienparfait

*Salmon cocktail*

*Steak 'Archiduc' with chicory lettuce and fries*

*Strawberry parfait*

15/12 – 19/12 : Pompoensoepje met gerookte ham

Koolvishaasje met savooikool, witte wijnsaus en puree

Merveilleux

*Pumpkin soup with smoked ham*

*Coalfish tenderloin with Savoy cabbage, white wine sauce and puree*

*Merveilleux*

## 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>	
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 egnog</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.*