

Weekmenu 30,00 €

2/2 tot 6/2 : Pompoensoepje met ham

Gebakken zalmfilet met savooipuree en wittewijnsaus

Panna Cotta met rode vruchtencoulis

Pumpkin soup with ham

Fried salmon fillet with savoy mash and white wine sauce

Panna Cotta with red fruit gravy

9/2 tot 13/2 : Zalmcocktail

Varkenshaasje met groene boontjes, graanmosterdsaus en kroketten

Dame Noire

Salmon cocktail

Pork tenderloin with green beans, grain mustard sauce and croquettes

Dame Noire

16/2 tot 20/2 : Slaatje met gerookte eend en portodressing

Kalkoensteak met spitskool, champignonsaus en gebakken krieltjes

Chocomousse

Salad with smoked duck and port dressing

Turkey steak with pointed cabbage, mushroom sauce and fried potatoes

Chocolate mousse

23/2 tot 27/2 : Rundscarpaccio

Koolvishaasje met geconfijt witloof en peterselieaardappelen

Passievruchtenbavarois

Beef carpaccio

Pollock tenderloin with candied chicory and parsley potatoes

Passion fruit bavarois

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>	
Gebakken Sint-Jacobsvruchten met butternut en grijze garnalen	€24
<i>Fried scallops with butternut and gray shrimps</i>	
Geroosterde mergpijp met tomaat en rucola	€21
<i>Roasted marrowbone with tomato and arugula</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>	
Risotto met boschampignons en parmezaan	€27
<i>Risotto with wild mushrooms and parmesan</i>	
Penne arrabiata met parmezaan	€22
<i>Penne arrabiata with parmesan</i>	
Kabeljauwfilet met knolselderpuree, grijze garnaal, champagnesaus	€34
<i>Cod fillet with celeriac puree, gray shrimp, champagne sauce</i>	
Kalfsfilet, boschampignons, bordelaisesaus, kroketten	€36
<i>Veal fillet, wild mushrooms, bordelaise sauce, croquettes</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>	
Crème brûlée met speculaas	€10
<i>Crème brûlée with gingerbread</i>	
Sabayon met vanille ijs	€12
<i>Sabayon with vanilla ice cream</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.