

Weekmenu 30,00 €

30/3 tot 03/4: Rundercarpaccio

Gebakken zalmfilet met geconfijt witloof, witte wijnsaus en gebakken krieltjes

Tiramisu

Beef carpaccio

Baked salmon fillet with candied chicory, white wine sauce and baked potatoes

Tiramisu

6/4 tot 10/4 : Garnaalkroketje

Varkenshaasje met groene boontjes, graanmosterdsaus en kroketten

Crème Brulée

Shrimp croquette

Pork tenderloin with green beans, grain mustard sauce and croquettes

Crème Brulée

13/4 tot 17/4 : Aspergesoep

Runderbrochette met champignonsaus, oventomaat en frieten

Dame Noire

Asparagus soup

Beef brochette with mushroom sauce, oven tomatoes and fries

Dame Noire

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>	
<i>Sabayon met vanille ijs</i>	€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.