

LUNCHMENU

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

€ 28,00

Met cava aperitief (supplement voor alle andere aperitieven),
aangepaste wijnen (1 glas witte en 1 glas rode wijn), water (1/5 liter)

€ 48,00

Het lunchmenu is tevens verkrijgbaar op maandag- en donderdagavond.
Niet verkrijgbaar op vrijdagavond, zaterdag en zondagmiddag.

VOORGERECHTEN

* ZALM bio - huisgerookt - gesnipperde ui - peterselie - olijvenbrioche	22,00
* GARNAALKROKETTEN bereid met geuze	19,00
* RAVIOLI gevuld met kreeft - spinazie - ricotta	26,00
* KROKANT BUIKVET aubergines met soja gelakt - sesamzaad - koriander - fideuà met braadjus	20,00
Salade Nicoise	23,00
Caesar salade met hoevekip	20,00
De 4 gerechten met * zijn verkrijgbaar als SHARE PLATE vanaf 2 personen	22,00

HOOFDGERECHTEN

ZEE

TONG meunière - handgesneden frietjes - seizoensalade	35,00
PALING in 't groen	28,00
KABELJAUW brandade - groene selder - gefruite uiringen - geplette bintjes	26,00

LAND

RUNDSTARTAAR hoeve-ei - aigre-doux kappertjes - handgesneden frietjes	26,00
LAM nek met Rodenbach Grand Cru - sinaasschil - jonge rapen - zoete ui - basilicum	26,00
RUND ribstuk van dry-aged Wit-Blauw - frisse knolselder - gebakken sjalot	30,00
KALF blanquette - aardappelpuree	24,00
HOEVEKIP vol au vent	24,00

Volgende allergenen kunnen verwerkt zijn in de gerechten/menu's
Glutenbevattenden granen - schaaldieren en producten op basis van schaaldieren - eieren en producten op basis van vis - aardnoten en producten op basis van aardnoten - soja en producten op basis van soja - melk en producten op basis van melk - noten, verschillende soorten - selderij en producten op basis van selderij - mosterd en producten op basis van mosterd - sesamzaad en producten op basis van sesamzaad - zwaveldioxide en sulfieten - lupine en producten op basis van lupine - weekdieren en producten op basis van weekdieren. Voor verdere info contacteer ons.

DESSERTEN

Roomijs met melk van de boerderij - warme chocoladesaus	10,00
Ijskoffie	10,00
Gebrande vanilleroom	10,00
Mousse van chocolade - sorbet	10,00
Assortiment van huisbereide sorbets	10,00
Dessert van het menu	10,00
Assortiment van 3 of 5 kazen samengesteld door kaasaffineur Van Tricht huisgemaakte geroosterde brioche met noten en rozijnen	
3 stuks	9,00
5 stuks	15,00
Aangepast glas zoete wijn of Porto 20 jaar "Graham's" bij het nagerecht:	p.p. 7,00

We werken met dagverse producten, dus het kan gebeuren dat bepaalde ingrediënten/gerechten uitverkocht of niet toegeleverd zijn.

Bedankt voor het begrip.

Het menu kan enkel per tafel besteld worden.

Vanaf 8 personen per tafel serveren wij enkel het menu en dit voor het ganse gezelschap.

Voor wijzigingen in het menu wordt een supplement van 6,00 euro aangerekend.