

LUNCHMENU

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert
Koffie

€ 28,00

Met aperitief (supplement voor champagne en gin tonic),
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.

VOORGERECHTEN

* ZALM bio - huisgerookt - gesnipperde ui - peterselie - olijvenbrioche	22,00
* GARNAALKROKETTEN - huisbereid (2 stuks) 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 5 gerechten met * zijn verkrijgbaar als SHARE PLATE vanaf 2 personen	22,00

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

De bestellingen van de menu's worden opgenomen voor alle tafelgenoten,
voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren we enkel het menu.

HOOFDGERECHTEN

ZEE	
TONG	35,00
meunière - handgesneden frietjes - seizoensalade	
PALING	28,00
in 't groen	
KABELJAUW	26,00
brandade - groene selder - gefruite uiringen - geplette bintjes	
LAND	
RUNDSTARTAAR	26,00
hoeve-ei - aigre-doux kappertjes - handgesneden frietjes	
LAM	26,00
nek met Rodenbach Grand Cru - sinaasschil - jonge rapen - zoete ui - basilicum	
RUND	30,00
ribstuk van dry-aged Wit-Blauw - frisse knolselder - gebakken sjalot	
KALF	35,00
zwezerik - groene asperges met sinaas - aardappel met olijven	
KALF	24,00
blanquette - aardappelpuree	
HOEVEKIP	24,00
vol au vent	

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 sherry 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

De bestellingen van de menu's worden opgenomen voor alle tafelenoten,
voor gezelschappen vanaf 8 personen serveren we enkel het menu.