

Voorgerechten

Boerenbroodbol mini augurk tapenade aioli fuet gerookte biologische ham (voor 2 personen).	9,25
In filodeeg gebakken geitenkaas vijgenschutney salade dadel walnoten aceto balsamico.	14,50
Gegrilde tonijn gemarineerde bundelzwammen litte gem hummus misomayonaise.	14,95
Gerookte palingfilet briochebrood ingelegde mosterdzaadjes granny smith mierikswortelmayonaise.	15,25
Gebonden tomatensoep gehaktballetjes prei ui spek lichtgeslagen room (kan ook vegetarisch).	9,25
Paddenstoelensoep rode kool loempia van fazant soepstengel (kan ook vegetarisch).	13,75
Hertencarpaccio gemarineerde peer rucola zwarte truffelmayonaise geroosterde cashewnoten.	14,95
Carpaccio ossenhaas pluksla Parmezaanse kaas geroosterde pijnboompitten cherrytomaat truffelmayonaise.	14,95
Pata Negra 50 gram groene salade geroosterd suikerbrood aceto balsamico vinaigrette.	16,50

Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

Hoofdgerechten

Ravioli bospaddenstoelen truffelroomsaus rucola walnoten (vegetarisch).	24,50
Gebakken zalmfilet courgettelinten pestosaus verse tagliatelle.	28,75
Roodbaarsfilet zwarte linzen oliebolletjes van knolselderij gele biet schuimige witte wijnsaus.	28,95
Gebakken Noordzeetong +/- 500 gram citroen roomboter.	44,75
Gekonfijte eendenbout gestoofde zuurkool aardappelmousseline honing tijmsaus.	28,75
Gegrilde Kalfsentrecote (200 gram) gestoofde groene kool huisgemaakte kruidenboter jus.	29,95
Hertenbiefstuk (Europees) Gieser wildeman stoofpeer aardappelpuree spruiten portjus.	30,95
Black Angus diamanthaas gebakken kastanje champignons groene pepersaus.	31,75

Al onze gerechten worden geserveerd met geroosterde aardappelen en frisse salade.

Schaaltje verse friet met Oliehoorn fritessaus 4,75

Heeft u een dieet of allergie? Vraag naar de mogelijkheden.
Voor kinderen tot 12 jaar, vraag naar onze kinderkaart!!!

Nagerechten

Dame Blanche boerenroomijs slagroom warme chocoladesaus.	8,75
Rossumse gestoofde peer gegratineerde sabayon boerenroomijs.	9,75
Chocolade lava cake karamel chocolade patisserie chocolade ijs.	9,75
Grand dessert: etagère met verrassingen van de chefs.	14,50
Plankje vier kazen kletzenbrood noten vijgen compote.	14,50

Koffiespecialiteiten

Geserveerd met mokkaboontjes | bonbon | marakesh | slagroom | patisserie.

Koffie thee restaurant.	6,25
Espresso restaurant.	6,50
Cappuccino restaurant.	6,60
Koffie verkeerd restaurant.	6,60
Ierse koffie (Whisky).	8,95
Franse koffie (Grand Marnier).	8,95
Jamaicaanse koffie (Tia Maria $\frac{2}{3}$, Bacardi $\frac{1}{3}$).	8,95
Italiaanse koffie (Amaretto).	8,95
Spaanse koffie (Licor 43).	8,95