TO START**…..**

Bruschetta's *4 stuks*

Brunoise tomaat
Basilicum – Radijs – Lente ui – Balsamico

Gerookte Zalm
Roomkaas – Komkommer – Rode Peperbesjes

Parmaham
Groene pesto – Parmezaan – Rucola – Balsamico

Ambachtelijke pankokroketjes *6/12 stuks*

Kaas - verse tartaar

Garnaal - verse tartaar

Gepaneerde calamares *6 stuks* - verse tartaar

Sardines fijne olijfolie – bruschetta's - tapenade

Tapasplankje

Iberico Cebo de Campo

Parmaham

Pinsa Caprese

Groene pestosaus – Zongedroogde tomaat – Geraspte mozzarella – Parmaham – Parmesan – Ruccola

Tomaat Grijze Garnaal

Brunoise tomaat – Avocado – Gepelde grijze garnalen

Trio van wildpate

Everzwijn – Fazant – Ree – Ruccola – Uienkonfijt – Notenbrood

Kroketten

Kaaskroketten */ Gemengd slaatje (2 stuks)* / verse tartaar

Garnaalkroketten */ Gemengd slaatje (2 stuks)* / verse tartaar

Duo Kaas- & Garnaalkroketten */ Gemengd slaatje / verse tartaar*

HOOFDGERECHTEN …

Croques

Croque Gerookte Zalm (enkel middag)
Gerookte zalm – Buffelmozzarella – Spek - Ruccola – Tomaat – Basilicum – Ambachtelijk Brood - Slaatje

Salades

Salade Warme Geitenkaas (enkel middag)
Geitenkaas – Ontbijtspek - Appel – Witloof – Granaatappel – Pijnboompit – Honing – Artisanaal Brood

Caesar salad (enkel middag)
Kip gebakken – Caesardressing – Ruccola – Croûtons – Parmezaanse kaas - Artisanaal brood

Pasta's

Spaghetti Bolognaise
Gehakt –– Tomaat – Zwitserse Emmenthal

Kroketten

Kaaskroketten */ Gemengd slaatje (3 stuks) / verse tartaar*

Garnaalkroketten */ Gemengd slaatje (3 stuks) / verse tartaar*

Duo Kaas- & Garnaalkroketten */ Gemengd slaatje / verse tartaar*

HOOFDGERECHTEN …

Visgerechten

Zeetong gebakken *Slaatje & Verse frietjes*

Gebakken steak tonijn *Slaatje & Verse frietjes*

Scampi Thai red curry *Argentijnse wildvangstscampi's - Linguini – Thai red curry saus*
Keniaboontjes - Sluimererwten – Edamame

Tomaat Grijze Garnaal *Brunoise tomaat – Avocado – Gepelde grijze garnalen*
Slaatje & verse frietjes

Zalmfilet *Jonge wortel – Gebakken krielaardappel – Honing mosterdsaus*

Bouillabaisse *Bisque de Homard - Roodbaars – Zalm – Gamba – Mosselen – Rouille*
Artisanaal Stokbrood

Vleesgerechten

Rundstartaar *Picklescreme - Slaatje & Verse frietjes*

Warme Beenham *Slaatje & verse frietjes – Mosterdsaus*

Vol Au Vent *Kip – Champignons – Gehaktballetjes – Veloutésaus – Ambachtelijk Vidépasteitje*

Stoofpotje van wild *Everzwijn – Hert – Aardappelkroket – Appel/peer – Veenbessenkonfijt*

Entrecôte *+/- 300gr - Slaatje & Verse frietjes*

Chateaubriand *+/- 600gr Slaatje & Verse frietjes*
Per 2 personen

Steak *Slaatje & Verse frietjes*

Sauzen
Peperroom – Archiduc – Béarnaise

To share

Chateaubriand *+/- 600gr Slaatje & Verse frietjes*
Per 2 personen

Surf & Turf *Gamba – Entrecôte – Krieltjes – Chimichurri – Slaatje*
Per 2 personen

NAGERECHTEN …

Verwenkoffie

Koffie – Advokaat - Crème Brûlée – Rijstpap – Ijs Vanille – Mini tartelettes

Ijs *(lokaal, Cream and Crunch)*

Vanille – Chocolade – Room
Vanille – Advokaat – Brésilienne – Room
Vanille – Caramel – Brésilienne – Room
Vanille – Amarenakersen – Room
Vanille – Aardbei – Room (Seizoen)

Moelleux chocolat

Chocolade – Ijs Vanille – Rode vruchten – Crumble Pistache

Pannekoeken

Suiker
Boter
Suiker & Boter
Ijs vanille – Chocolade
Ijs vanille
Chocoladesaus

Warme appeltaart *Ijs vanille*

Rijstpap *Bruine suiker*

Crème Brûlée *Rode vruchten*

Iced Coffee *Ijs vanille / Ijsblokjes / Koffie / Melkschuim of slagroom*