



“ *Koken is een "kunst". Kunst vraagt tijd !
Om lange wachttijden te vermijden gelieve uw keuze te beperken tot 3 gerechten.
Alles wordt zoveel mogelijk het laatste moment bereid, dit om de kwaliteit te garanderen!
Voor tafels meer dan 4 personen, maak uw keuze uit één der menu's of lunch in de week „*

Recent aangepast op 28/06/19

A la Carte

Heel beperkte keuze aan de kaart.

Dit om zo weinig mogelijk verlies te lijden en u verse producten te serveren.

Om de wachttijden te vermijden gelieve uw keuze te **beperken tot 3 gerechten** aub.
Alles maken we zoveel mogelijk op het laatste moment, dit om de kwaliteit te garanderen!

Om een vlotte service te garanderen

Tafels vanaf 4 personen.. maak uw keuze uit één van de menu's.

Bent u meer dan met 6 personen, enkel menu te verkrijgen.

Vanaf 8 personen vooraf te bespreken aub.

**Tijdens het weekend (zat & zond) werken we hoofdzakelijk met menu's !
Grotere tafels kan wel mits op voorhand afgesproken menu naar uw wensen.**



Kleine starters of om te delen:

Als apero of starter, alleen of met 2 te delen en te genieten

-Bordje met olijfjes , tapenade en gemarineerde ansjovis	10,00€
-Gebakken Breydelspek met mosterd	10,00€
-Trio van apero kroketjes (kaas, garnaal, seizoensgebonden) 9 st.	12,00€
-Tapas bord : Volgens seizoen..ham, soepje , garnaal en kaaskroketje, olijfjes , ansjovis, kaas	10,00€/pers.

Voorgerechten:

	<u>1 st./ 2 st.</u>
-Kaaskroketten	10,00/ 14,00€
-Garnaalkroketten	14,00 / 19,00€
-Duo kaas/garnaalkroketten	17,50€
-Carpaccio van rundvlees met notensla , Parmezaanse kaas , olijfolie	16,50€
-Klassiek gerookte zalm, sjalot, peterselie , toastje	18,00€

Hoofdschotel portie + 5,00€

Vlotte gerechten met bier bereid
Niet op zaterdagavond en zondagmiddag

-Rundstoverij met Westmalle Dubbel, verse appelmoes en frietjes	18,00€
-Konijn met groentjes en Reinaert Tripel Bier (van Hijfte)	22,50€

Palingsuggesties:

Wij werken uitsluitend met **verse wilde paling**. Indien u dit niet op voorhand heeft besteld kunnen we niet altijd garanderen dat we voldoende in huis hebben.

Bij de paling serveren we verse frietjes.

Alle palinggerechten aan 32,00€

- Paling gebakken (met of zonder sjalotten) met sla en verse tartaar
- Paling in 't groen van de Chef (meer dan 10 verschillende tuinkruiden)
(*spinazie, zurek, peterselie, kervel, dragon, koriander, tijm, enz. ... voor kenners*)
- Paling met sjalot, champignons en oude Geuze Boon

Biersuggesties bij paling: Geuzebieren, Duvel, Hopliet, Goedendag Blond, Tripel/Geuze Vicaris....

Babykreeften suggesties:

- Kreeften van +/- 400 gr, worden geserveerd per ganse per persoon
- Babykreeft "Belle-Vue" met sla een sausjes 32,00€
 - Babykreeft in de oven gebakken met limoenboter en verse tuinkruiden 35,00€

Hoofdgerechten :

- Côte a l'os van Belgisch Wit/Blauw van ongeveer 1 kg voor 2 personen 60,00€/2 pers.
Vlees wordt saignant / rosé gebakken, verse frietjes, witloofslaasje, sausje met sjalot en bruin bier.
- Gebakken Slibtongen (2) Meuniere met sla, tartaresaus en verse frietjes 25,00€
- Varkenswangetjes bereid met oude Orval 25,00€

Supplementen:

- Verse Frietjes, aardappelen 2,50€
- Mayonaise of ketchup 1,00€

Huisbereide nagerechten:

...ijs, sorbet en advokaat worden huisbereid

- Huisbereide advokaat 7,00€
- Opgelegde kriekjes op Jenever volgens Grootmoeders recept 9,00€
- Vanille-ijs natuur 9,00€
- Dame Blanche met huisbereide vanille-ijs en warme chocoladesaus 10,00€
- Vanille-ijs met advokaat 10,00€
- Assortiment sorbets (seizoen) 9,00€
- Nagerecht van de maandmenu 10,00€
- Bordje kaas met rozijnen – notentoast 10,00€
- Coupe Colonel (Limoensorbet met Wodka) 11,00€
- Irish - Italian - French - Flemish Coffee 9,00€

**Wij beschikken over een uitgebreide Whiskykaart en digestievenkaart.
Tevens hebben we enkele bieren om na te genieten.**