

Voorgerechten

Huisgemaakt kaaskroketten 2st -11€

Huisgemaakt garnalkroketten 2st - 14€

Rund carpaccio/balsamico-truffel oli//rucola/parmezaanschilfers/ afgewerk met fluer de sel -14€

Scampi 6st au beurre aux herbes himalayanne /brood -15€

Vissoep van het huis /lookbrood en rouille (1lt) -15€

Mossellen/ Kokos /koriander/chilli (Thai) -15€

HOOFDGERECHTEN

Half kip met curry saus / rijst of broodtje/sla -12 €

Tortilla kip / salsa tomato/zuurroom -14€

Kipfillet curry saus / basmati rijst /sla -16€

Spare ribs /sojahoning gelaakt -18€

Angus beefburger 200gr -18€

Ossobucco gremolata / tagliatelle -18€

Chilli con carne / basmati rijst -18€

Steak tartaar / à la minute bereid /verse frietjes/sla -21€

Belgische handgesnijden befistuk / Peper of champignon saus/sla frietjes - 21€

Rib eye / Peper of champignon saus/sla frietjes - 25.50€

Cote à l'os Peper of champignon saus/sla frietjes - 25€

Scampi 9st/gewokte groenten/tagliatelle/himalaya curry saus. -22€

Paling in 't groen **-25€**

Reuze gamba's 5st/Himalaya kruidenboter /Basmati rijst of tagliatelle **-25€**

Stovrij (100% belgische rund)/ salad/ verse frietjes of rijst **- 21€**

Konijn op vlaamse wijze, bereid met bruin bier en pruimen/aardapplekroketten /salade **-23€**

Dessert

Huisgemaakt Chocolate mousse **- 8 €**

BUBBELS

75cl

Drappier carte d'or Burt Champagne(Frankrijk) **- 60,00€**

75%Pinot Noir, 15% Chardonnay en 10% Pinot Meunier

Jaume serra Cava gold burt (Spanje) **-30,00€**

(macabeo, xarel-lo, parellada)

Italie Veneto **-38,00€**

Montelvini Master Prosecco Brut(100% Glera)

HUISWIJNEN (Frankrijk)

Mondevin Languedoc

WIT (vermentino en Colombard)

ROOD(50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon en 20% Cinsault) **23,00€**

ROSE(Grenache en cinsault)

