



### **Menu Type 1 : Voorgerechten**

Tongrolletjes met prei en pijpajuin, sausje met witte wijn, grijze garnalen, tuinkruiden  
Zalmfilet met Julienne van seizoensgroentjes, blanke boter, citroengras, bieslook  
Zeewolf met oesterzwammen, pijpajuin en koriander, sausje met groene kerrie  
Vlaswijting met brunoise van ui, wortel, selder. Romig sausje met waterkers  
Koolvishaasje met sausje van rivierkreeftjes, sokkel van seizoensgroentjes  
Filet van kabeljauw, graanmosterdsaus, Parijse paddenstoelen, rode ui, tuinkruiden  
Pladijs met coulis van schaaldieren, prei, brunoise groentjes.

### **Menu type 1 : Hoofdgerechten**

Kalfssteak of -lende saus met gorgonzola  
Kotelet ""Duke of Berkshire met saus van mosterd en rozemarijn  
Suprême van parelhoen, paddenstoelen, saus met appel en Calvados  
Eendenborst met port en honing, zilveruitjes en oesterzwam  
Rundstournedos op de wijze van de wijnboer (à l'echalotte)  
Lamsfilet met saus van tijm en rozemarijn  
Iberico ""Pluma"", kalfsjus en rode wijn .

Hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met frietjes,  
kroketjes, gratin aardappelen of krielaardappeltjes.

Menu aan 42,00€ - Met wijn supplement 12,00€
--



## **Menu type 2: Voorgerechten**

Grietfilet met een kruidenkorst, sausje met tomaat & pesto

Kabeljauwhaasje met mousseline van graanmosterd, shiitake, tuinkruiden

Filet van lotte met een sausje van saffraan

Tarbot met een sausje van kreeft, gevulde gamba, sokkel van seizoensgroentjes

Dorade ""Royale"" spinazieblaadjes / lamsoor, venusschelpjes en palourdes

Zeebaars op z'n vel gebakken, beurre blanc met koriander, kruimels van ganda ham.

## **Menu type 2: Hoofdgerechten**

Tournedos ""Rossini"" , filet pur met plakje foie gras en saus van Kaapse port

Kalfsoester met jus van salie, quiche van seizoensgroentjes

Lamskroontje, gegrild, lamsjus met oude graanmosterd

Kalfszwezeriken "Dijonaise"

Iberico "Lomo" gelakt met sojazachte dragonsaus

Ierse ribeye, sausen naar keuze

Filet van hert "Grand Veneur"

Hoofdgerechten zijn verkrijgbaar met frietjes, kroketjes, gratin aardappelen of krielaardappeltjes.

Menu aan 48,00€ - Met wijn supplement 12,00€
--

## Menu Koevert

Kirr Royal of aperitief van het huis

Gegrilde scampi brochette met knapperige salade, tartaar

Cote à l'os optimaal gegrild seizoensslaasje, sausen naar keuze, onze verse frietjes

Of

Vissuggestie van de dag

Dame blanche of Irish coffee

Menu aan 42,00€ - Met wijn supplement 12,00€





## Aperitiefhapjes

Toast met gerookte zalm	€ 1,20
Toast met foie gras en uienconfituur	€ 1,50
Toast met salade van krab & garnalen	€ 1,00
Canneloni van gerookte zalm en kruidenkaas	€ 1,50
Lepeltje van grijze garnalen en zongedroogde tomaat	€ 1,50
Glaasje gaspacho	€ 1,20
Lepeltje met scampi , sausje van oregano & basilicum	€ 2,20
Oesters (warm of koud)	Dagprijs
Lepeltje met gerookte zalm , Granny Smith appel en Dille crème	€ 1,50
Lepeltje met gerookte eendenborst & mango	€ 1,50
Crème brûlée van foie gras	€ 2,20
Bladerdeeg hapjes (variëteit)	€ 0,90
Scampi in panko met tartaar	€ 1,75
Kaaskroketje/garnaalkroketje/Ganda	€ 0,75
"Twister" garnaal in filodeeg	€ 1,20



## Desserts

IJstaart smaak naar keuze Aardbei/chocolade/mokka/praline/vanille Kan gepersonaliseerd worden (naam/foto) of voor lente/ communie feest ijslam	€ 6,50
Gevarieerd dessertbord (fruit/ijs/javanais/bavarois.... )	€ 6,50
Feestgebak	€ 4,50
Tarte tatin met amandelijs	€ 5,00
Dame blanche	€ 6,50
Tiramisu met ijs	€ 6,50
Soepje van fruit met sorbet van appel of citroen, munt	€ 7,00



## Algemeen

Het menu omvat :

- > Aperitief naar keuze, 2 hapjes (Cava, Kirr, Maison, Picon of alcoholvrij)
- > "Keuze uit 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht binnen het typemenu.
- > De keuze geldt voor het ganse tafelgezelschap"
- > Koffie

Type 1: Prijs 42 € per persoon - Passende wijnen: 12 € per persoon - 2x wit, 2x rood

Type 2: Prijs 48 € per persoon - Passende wijnen: 12 € per persoon - 2x wit, 2x rood

Het gebruik van het zaaltje is gratis.

Min. 20 max. 34 personen (volwassenen !)

Grotere groepen kunnen gebruik maken van  
ons restaurant (max. 50 pers.)

Eigen wijn/Champagne? Kurkrecht = 12€ /75cl fles

We werken niet met discobar of eigen geluidsinstallatie

Iets drinken na de maaltijd kan.

Forfaitprijzen hiervoor hebben we niet

Op zaterdagavond ronden we af om 01h00

op zondagmiddag om 17h30