

Onze suggesties

Keuze van de #Ginstepoeper

Op vel gebakken kabeljauw
rösti met citroen en rozemarijn
gerookte aubergine
sauce vierge

39

Alvis Drift "CVC" Reserve, Zuid-Afr.
Chenin Blanc – Viognier – Chardonnay (7)

Tokyo, Brouwerij Sint-Bernardus
Kruidig bier met lichte body (4,50)

Keuze van de #Platsepisser

Dunne lende van Holstein
reductie van Sangiovese
sjalottentaartje & geitenkaas
rozemarijn-aardappeltjes

37

Cantini ravazzi "Vanitoso", Toscane, It.
Sangiovese – Canaiolo (8,50)

Sint-Bernardus Tripel
Goudblond bier, fruitig, droge afdrank (4,70)

Salade

Tomate aux crevettes
Noordzeegarnalen, cocktailsaus, sla en frietjes

32

Dessert

Cheesecake met Gina's krieken
biscuit van fondantchocolade
vanilleroom en verse kersen

12

Onze klassiekers

Rundsstoofvlees van Oostrozebeeks blauw	26	Tatjespap	25
Salade – verse frietjes		Karnemelkpuree - Gepocheerd ei – grijze	
Vegetarische stoverij (v)	26	garnalen - jonge kaas - hazelnootboter	
Salade – verse frietjes		Onze kaaskroketten (v)	23
Vol-au-vent van hoevekip	27	Salade – verse frietjes	
Bladerdeegje – salade – verse frietjes		Onze garnaalkroketten	27
Balletjes in échte tomatensaus	24	Salade – verse frietjes	
Verse frietjes		Onze witloof-hamkroketten	25
		Salade – verse frietjes	
		Trio van kroketten	25
		Salade – verse frietjes	

Lunch à € 22,00 pp

(woensdag-, donderdag & vrijdagmiddag)

Soep

~

Tarbot à la dugléré, peterseliepuree

OF

Kotelet, blackwell, geroosterde bloemkool, hasselbackaardappel

~

Koffie

Wij ronden 's middags uiterlijk af om 15u, 's avonds doen we dat graag tegen 23u.

Graag je keuze beperken tot 4 verschillende gerechten per gezelschap.

Allergie of intolerantie? Meld het ons! De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.