

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

Lunch à € 22,00 pp

(woensdag-, donderdag & vrijdagmiddag)

Soep

~

Zalm, aardappelmousseline, prei, dijonaise

OF

Maiskip, gegrilde ananas, rijst, rode curry

~

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.