

Onze suggesties

Keuze van de #Ginstepoeper

Kabeljauwwangetjes
aardappelmousseline
butternut en warmoes
knolselderjus

36

Chateau Vitallis Macon-Fuissé, Bourgogne, Fr.
Chardonnay
7,50

Saison Dupont, 6,5%
Brasserie Dupont, Tourpes
Droog en fruitig met een lichte kruidigheid
4,50

Keuze van de #Platsepisser

Suprême van geelpootkip
wortel & mais
fondantaardappel
dragonjus

34

Château Jamais Renoncer, Bordeaux, Fr.
Merlot & Cabernet Franc
8,50

Rochefort 8, 9,2%
Abdij Notre-Dame de Saint-Rémy
Bruin bier met rijke, donkere fruitigheid
4,70

Salade

Geroosterde bloemkool "Piccalilly"
Bloemkool, pickelscrème, augurk, selder, radicchio en amandel

28

Dessert

Peer en chocolade
Peer in drie bereidingen, gepofte tarwe en chocoladeijs

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

~

Vol-au-vent van noordzeevis met frietjes

OF

Tagliata, geroosterde aardappelen, rucola en tomaat

~

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.