

## Onze suggesties

### *Keuze van de #Ginstepoeper*

Zeeduivel  
pastinaak en schorseneer  
kafta van scampi  
Oestersaus

36

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

Omer, 8%  
Brouwerij Omer Vander Ghinste, Bellegem  
Een volle, licht zoete tripel  
4,70

### *Keuze van de #Platsepisser*

Eendenborstfilet "de canette"  
tartelette van champignon met witloof  
geconfijte eend en portsaus  
amandelkroketten

38

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 butternutpompoeën en rode biet  
Crème van geitenkaas en rode ui

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 € 23,00 pp

(woensdag-, donderdag & vrijdagmiddag)

Soep

~

Vispannetje "Royal", Pommes Duchesse, getomateerde wittewijnsaus

OF

Stoofpotje van kip in Vanderghinste Roodbruin met kroketten

~

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.