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

Filet Mignon van hert "Grand Veneur"
Knolselder, winterpeen, girol
Parmezaanpuree

42

Marqués de Varea, Rioja, Sp.
Tempranillo
8,50

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

Rundstong
in Madeirasaus
met kroketten

27

Salade

Geroosterde butternutpompoen 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 27
Salade – verse frietjes

Vegetarische stoverij (v) 27
Salade – verse frietjes

Vol-au-vent van hoevekip 27
Bladerdeegje – salade – verse frietjes

Balletjes in échte tomatensaus 25
Verse frietjes

Tatjespap 25
Karnemelkpuree - Gepocheerd ei – grijze garnalen - jonge kaas - hazelnootboter

Onze kaaskroketten (v) 24
Salade – verse frietjes

Onze garnaalkroketten 28
Salade – verse frietjes

Onze witloof-hamkroketten 26
Salade – verse frietjes

Trio van kroketten 26
Salade – verse frietjes

Lunch à € 23,00 pp

25, 26 en 27 november

Soep

~

Beenhesp archiduc, wortel en erwtjes, kroketten
of
Tongscharrolletjes "dugléré" met Pommes Duchesse

~

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.