

ETEN

APÉRO & FOOD SHARING

Nacho's met kipreepjes, jalapeños, avocado, sjalot en cheddar geserveerd met dubbele room <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	14.90
Tapasplank	16.90
Bitterballen 'De Jong' met mosterd (9 stuks)	8.90
Assortiment warme snacks (kaassoufflé, mini frikandel, crunchy kip)	9.90
Assortiment koude snacks (olijven, salami, feta, jonge kaas)	9.90



SNACKS VERKRIJGBAAR TUSSEN 11:30 - 17:30

Croque Monsieur (3 stuks)	11.90
Croque Madame (3 stuks)	12.90
Croque Spéciale (met bolognaisesaus - 3 stuks)	13.90
Uitsmijter met ham of kaas en fris slaatje (wit/bruin brood)	15.00
Broodje kroket met mosterd en fris slaatje (wit/bruin brood)	10.30

SOEPEN

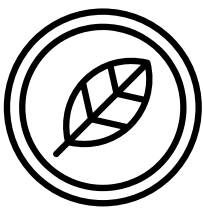
Dagsoep	7.00
Tomatensoep met basilicum en balletjes <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	7.00

VOORGERECHTEN

Kaaskroketten met fris slaatje (2 stuks) **	16.30	
Garnaalkroketten met fris slaatje (2 stuks) **	18.90	
Duo van kaas-en garnaalkroketten met fris slaatje **	17.50	
Black Angus carpaccio met zoete aardappel, pecannoten en granaatappel **	18.70	
Duo van zwaardvis en zalm met yuzu vinaigrette, extra vierge olijfolie en courgette brunoise **	21.50	
Terrine van eendenlever geserveerd met uienconfituur, berghoning en brioche	24.60	
Langzaam gegaard en gelakt buikspek met terriyakisaus, jonge sla, pinda's en sojasaus	19.30	
Vers geitenkaasje met witlof, notenmix, rozijnen en zoete aardappel	19.00	

SALADES



Salade met inktvis gebakken in knoflook en peterselie, afgeblust met sherryazijn	21.90
--	-------



VEGAN

VEGAN KAASKROKETJE MET SEIZOENSSLAATJE	14.30
QUINOA SALADE MET TOFU, ZOETE AARDAPPEL EN CASHEWNOTEN	15.90
VEGAN BURGER MET FRIETJES	19.90

PASTA'S

Ravioli met burrata, gekonfijte citroen, jonge spinazie en dillesaus **	23.30	
Pasta met zeevruchten	26.30	
Pasta Napolitana	16.90	
Traditionele spaghetti bolognese	18.90	

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND GEOPEND VAN 11:30 TOT 21:30
GELIEVE EVENTUELE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES BIJ UW BESTELLING DOOR TE GEVEN
1 TAFEL = 1 REKENING

ETEN

VLEESGERECHTEN

Filet pur van Belgisch wit-blauw ** (suppl € 8.00 menu)	32.40
Picanha Black Angus geserveerd op steen	30.40
Côte à l'os dry-aged (aanbevolen voor 2 pers)	52.00
Short rib van rund (langzaam gegaard gedurende 4 uren)	29.30
Klassieke schnitzel natuur **	21.30
Schnitzel Nazareth (ui, tomaat, champignons & gegratineerde kaas) **	24.00
Varkenswangetjes **	25.50
Huisgemaakte vol-au-vent	21.30
Mais kippenborst met dragonsaus	28.30

AL ONZE VLEESGERECHTEN WORDEN GESERVEERD
MET VERSE FRIETJES

SAUS NAAR KEUZE = BÉARNAISE, PEPER, ARCHIDUC OF KRUIDENBOTER

VISGERECHTEN

Bio zalmfilet met witte wijnsaus en aardappelpuree **	27.90
Zeetong 'meunière' met een frisse salade en frietjes	39.30
Kabeljauw met witte wijnsaus en aardappelpuree	32.00

MENU GOURMAND 64.00 PP

GLAS CHAMPAGNE & AMUSE
VOORGERECHT / HOOFDGERECHT / DESSERT
1/2L HUISWIJN - KOFFIE - WATER
KEUZE UIT DE GERECHTEN GEMARKEERD MET EEN STER **

TEAROOM VERKRIJGBAAR TUSSEN 14:30 - 17:30

Warme appeltaart met slagroom **	6.30
Pannenkoeken/wafel (2st) met suiker	8.30
Pannenkoeken/wafel (2st) met vanille-ijs en slagroom	10.30
Pannenkoeken/wafel (2st) met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	12.90
Coupe brésilienne	9.00
Coupe advocaat	10.00
Kinderverrassing	6.00

DESSERTS

Dame Blanche met Bourbon vanille ijs en Valrhona chocoladesaus **	10.30
Chocolademoelleux met een hart van praliné	12.00
Verwenkoffie	13.30
Crème brûlée gearomatiseerd met Grand Marnier en mandarijensorbet **	10.30
Dessert van de week	11.00
Poire Belle Hélène	10.30
Sorbet coupe **	9.90

DE ALLERGENEN PER GERECHT OP AANVRAAG BIJ ONZE KELNERS
ONZE DESSERTS ZIJN OOK BESCHIKBAAR TIJDENS DE TEAROOM
1 TAFEL = 1 REKENING