

ETEN

APÉRO & FOOD SHARING

Nacho's met kipreepjes, jalapeños, avocado, sjalot en cheddar gerveerd met dubbele room <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	14.90
Tapasplank	18.90
Bitterballen 'De Jong' met mosterd (9 stuks)	8.90
Assortiment warme snacks (selectie van de chef)	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)	15.00
Uitsmijter met ham of kaas en fris slaatje (wit/bruin brood)	14.50
Broodje kroket met mosterd en fris slaatje (wit/bruin brood) <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	10.30



SOEPEN

Dagsoep **	8.20	
Tomatensoep met basilicum en balletjes <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	7.50	

VOORGERECHTEN

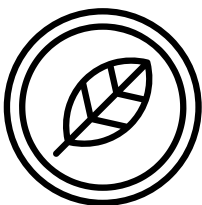
Kaaskroketten met fris slaatje (2 stuks) **	16.80	
Garnaalkroketten met fris slaatje (2 stuks)	19.80	
Duo van kaas-en garnaalkroketten met fris slaatje **	17.50	
Black Angus carpaccio met artisjok, citroenjus, Parmezaanse kaas en pijnboompiljes **	19.30	
Garnalencocktail met pomelmoes, kiwi, gebakken avocado en yuzu dressing	23.50	
Burrata met AA asperges, aardbeien, frambozen en een crème van balsamico **	18.90	

SALADES

Salade scampi met currydressing	21.90	
Salade geitenkaas met geroosterd brood, peer en rode biet	19.90	
Ceasar salade (supplement kippenreepjes of sojareepjes: € 6.00)	14.90	

PASTA'S

Ravioli met burrata, gekonfijte citroen, jonge spinazie en dillesaus **	23.30	
Pasta pesto (supplement kippenreepjes of sojareepjes: € 6.00)	20.30	
Pasta Napolitana	16.90	
Traditionele spaghetti bolognese	18.90	



VEGAN

VEGAN KAASKROKETJE MET SEIZOENSSLAATJE	14.30
QUINOA SALADE MET AA ASPERGES, CASHEWNOTEN EN KURKUMA	15.90
VEGAN BURGER MET FRIETJES	20.00

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)	34.90
Picanha Black Angus geserveerd op steen	32.90
Steak tartaar	27.70
Côte à l'os (geserveerd per 2p)	26.00 PP
Klassieke schnitzel natuur **	24.00
Schnitzel Nazareth (ui, tomaat, champignons & geqratineerde kaas) **	27.30
Varkenswangetjes met Duvelsaus **	26.90
Huisgemaakte vol-au-vent	23.00

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
Zee tong 'meunière' met een frisse salade en frietjes	39.30
Kabeljauw met witte wijnsaus en aardappelpuree	32.30

MENU GOURMAND 64.00 PP

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



ASPERGES

ASPERGES AA NATUUR MET NOOTMUSKAAT	29.30	
ASPERGES AA OP VLAAMSE WIJZE	33.30	
ASPERGES AA MET GEROOKTE, SCHOTSE ZALM EN MOUSSELINESAUS	38.30	
ASPERGES AA MET SERRANOHAM, TRUFFEL EN PARMEZAANSE KAAS	38.30	

SUPPLEMENT FRIETJES/ GEKOOKTE AARDAPPELEN/KROKETJES	3.50
---	------

TEAROOM VERKRIJGBAAR TUSSEN 14:30 - 17:30

Warme appeltaart met slagroom **	6.30
Pannenkoeken (2st) of wafel (1st) met suiker	8.30
Pannenkoeken (2st) of wafel (1st) met vanille-ijs en slagroom	10.30
Pannenkoeken (2st) of wafel (1st) met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	12.90
Coupe brésilienne	9.00
Coupe advocaat	10.00

DESSERTS

Dame Blanche met Bourbon vanille ijs en Valrhona chocoladesaus **	10.30
Chocolademoeleux met een hart van praliné	12.00
Verwenkoffie	13.30
Crème brûlée van bergamot en frambozenijs **	10.30
Coupe aardbei **	11.90

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