

à la carte

Voorgerechten

Carpaccio van runderhaas met Parmezaanse kaas,
gebruneerde pijnboompitten en pestodressing
€ 12,00

Rivierkreeftjespaté met roosjes van gerookte zalm, aardappelsalade en een dille- cocktailsaus
€ 12,00

Gerookte Parmaham met een meloen- kruidenkaas salade en een frambozen dressing
€ 12,00

Waaier van gerookte kuikenborstfilet met mozzarella, zongedroogde tomaatjes en peppadew
mayonaise
€ 12,00

Salade van lauw warme geitenkaas met champignons, honing en groene tuinkruidensaus
€ 12,00

Soepen

Rijkelijk gevulde prei- mosterdsoup met gerookte zalm en garnalen
€ 6,50

Heldere ossenstaartbouillon met krokante knoflook focaccia
€ 6,50

Romige bospaddenstoelen soep met basilicum
€ 6,50

Hoofdgerechten

Duet van heilbotfilet en gamba's met een saus van kreeft en prei
€ 23,00

Runderbiefstuk met rode wijnsaus, gebakken champignons en krokante schorseneren
€ 23,00

Lamsrugfilet met knoflook- rozemarijnsaus en gebakken uienringen
€ 23,00

Kalfsribeye met dragonsaus en knolselderij chips
€ 23,00

Varkenshaasbiefstukjes met een volle tomatensaus, krokante pancetta-spek en roombrie
€ 23,00

Vegetarisch hoofdgerecht

Filodeeg bakjes gevuld met kastanje champignons, geitenkaas, pijnboompitten en omringd door basilicumsaus
€ 20,00

Desserts

Guillotine voor 2 personen met reypenaar kaas en kletzenbrood
Per plankje € 12,00

Sandwiches van klets kopjes met yoghurt- bosvruchtenijs omringd door mangosaus en slagroom
€ 7,50

Brusselse wafel met walnotenijs, chocoladesaus en slagroom
€ 7,50

Poffertjes met crème brulee ijs, glaasje warme kersen en slagroom
€ 7,50