

Take a way vanaf 1 juni

Soepen

Aspergescrème 1L	€ 6,00
Cresson crème 1L	€ 6,00
Pompoensoep 1L	€ 6,00

Voorgerechten

Asperges op Vlaamse wijze met ei en ham geklaarde boter	€ 16,00
Hoofdgerecht	€ 21,00
Asperges gerookte zalm – mousseline – groene kruiden	€ 17,00
Hoofdgerecht	€ 22,00
Runds carpaccio klassiek	€ 11,00
Vitello tonato – tonijn mayonnaise	€ 12,00
Italiaanse ham – frisse partjes meloen	€ 11,00
Scampi Black Tiger – vissaus – tomaat	€ 14,00
Hoofdgerecht	€ 18,00
Drie gerechtjes van zalm – asperges – kruidensla	€ 16,00

Hoofdgerechten Vlees

Varkensmedaillons – ontbijtspek – Bordelaise – groentenprimeurs	€ 19,00
Spare-ribs – huisgemarineerd – fris slaatje	€ 18,00
Steak saus naar keuze	€ 22,00
Runds diamanthaas saus naar keuze	€ 23,00
Filet pure saus naar keuze	€ 24,00
Borst van kalkoen – champignonsaus	€ 17,00
Stoofvlees grootmoederswijze – slaatje	€ 16,00
Kalfscôtelet asperges kalfsjus	€ 24,00

Eendenfilet – fricassè van jonagold warme groentjes – ovenaardappeltjes	€ 20,00
Rug van melkbiggetje graanmosterdsaus warme groenten	€ 22,00
Konijn zoetzuur met zwarte pruimen	€ 22,00
Sûprème van Boerderijhoen – asperges – rösti	€ 19,00

Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje – asperges - Hollandaise – puree	€ 22,00
Visstoofpotje – bieslooksaus – asperges – lente puree	€ 20,00
Gebakken zeetong – braadjus – lenteslaatje	€ 29,00
Duo van zalm - kabeljauw – asperges – kreeftensaus	€ 25,00
Gebakken zalm – spinazie – puree – bieslooksaus	€ 22,00
Pasta – scampi – spekjes –roomsaus	€ 17,00

Inclusief aardappelbereidingen

Friet – puree – gebakken aardappelen

Supplement steppegras – gratin

Dessert

Cheesecake – rode vruchten	€ 5,00
Tiramisu – speculoos	€ 7,00
Panna-cotta – aardbeien	€ 6,00
Trio van zoetigheden	€ 9,00
Mousse van aardbei en witte chocolade	€ 5,00

