

Nieuw!!
Lunchmenu op maandag- en vrijdagmiddag
voorgerecht - hoofdgerecht - dessert of koffie € 35pp

Maandmenu, € 59 pp.

keuze voorgerechten:

huisgemaakte mosselkroketjes

vitello tonnato

carpaccio van gele en groene courgette (vegetarisch)
vinaigrette met sushi azijn, kappertjes en munt

romig bloemkoolsoepje

keuze hoofdgerechten:

op vel gebakken doradefilet - stoemp met olijfolie, bieslook
en zongedroogde tomaat - Hollandaise

gegrilde black angus steak - spinazie - kerstomaat uit de oven - gratin

paling in 't groen

lintpasta - champignons - roomsaus (vegetarisch)

keuze desserts:

nougat glacé - coulis van passievrucht - gezoeten caramel - nootjes

moelleux van pure chocolade - vanille-ijs - rode vruchten

Irish, french of Italian coffee

kaasbordje "Kaasaffineurs Van Tricht" (suppl. € 5)

Heeft u een allergie of een dieetwens? Meld het ons gerust. Onze bediening informeert u graag over de allergenen in onze gerechten.
De samenstelling van de gerechten kunnen wijzigen.

A la carte

Gelieve vanaf 5 personen uw keuzes te beperken tot
max. 4 verschillende gerechten per gang.

Tip: bestel ook een voorgerechtje op drukke avonden,
anders moet u misschien lang wachten op uw hoofdgerecht

Enkel een voorgerechtje bestellen kunnen we niet aanvaarden,
wij houden speciaal voor u de tafel heel de avond vrij, dank voor uw begrip

Suggesties:

VG: huisgemaakte mosselkroketjes € 22

VG: vitello tonnato € 24

VG: carpaccio van gele en groene courgette (vegetarisch) € 22

VG: romig bloemkoolsoepje

HG: mosselen natuur of witte wijn € 32/33

HG: paling in 't groen € 38

HG: op vel gebakken doradefilet - stoemp met olijfolie, zongedroogde tomaten,
bieslook - Hollandaise € 45

HG: gegrilde Black Angus steak - spinazie - kerstomaat uit de oven - gratin € 42

HG: 2 kleine zeetongen, slaatje, verse tartaarsaus € 43

HG: lintpasta - shiitake, beukenzwam, champignons - roomsaus € 36

HG: steak tartaar - slaatje € 36

Dessert: nougat glacé - coulis van passievrucht - gezouten caramel - nootjes € 14

Voorgerechten:

carpaccio van rund	€ 22
huisgemaakte kaaskroketjes (vegetarisch)	€ 22
scampi in zachte currysaus	€ 22
escargots met lookboter	€ 22

Soepen:

tomaten-roomsoep	€ 15
bisque van kreeft	€ 20

Hoofdgerechten:

scampi in zachte currysaus - slaatje	€ 34
Black Angus steak "Robespierre" rucola - parmezaan - tomaat - balsamico - pijnboompitten	€ 36
Black Angus steak - saus naar keuze - slaatje	€ 36
Belgische filet pur - saus naar keuze - slaatje	€ 45
vegetarische lasagna	€ 32

aardappelgerechten zijn inbegrepen bij hoofdgerechten
supplementen: sla mixed, witloofsla = € 5,
extra peper-, champignonsaus, béarnaise: € 4
extra portie verse frieten of kroketjes: € 4

Kindergerechten (enkel voor kindjes tot 12 jaar)

curryworsten (2 stuks) - ketchup - frietjes	€ 15
fishsticks - ketchup - frietjes	€ 15
kippenvingers - appelmoes - frietjes	€ 15
kindersteak - ketchup - frietjes	€ 22

Desserten:

coupe Brésilienne € 12

coupe Advocaat € 12

Dame Blanche € 12

café glacé (2 bollen vanille-ijs - koffie - slagroom) € 12

huisgemaakte moelleux van pure chocolade - vanille-ijs € 14

colonel (limoensorbet - Mary White vodka) € 14

limoensorbet € 10

sabayon (min. 2 pers) € 12 pp

assortiment geaffineerde kazen "Van Tricht" € 15

kinderijsje met discobolletjes 1 of 2 bollen € 4 / € 6

Speciale koffies

Irish coffee € 12

Italian coffee € 12

French coffee (cognac) € 12

French lady (grand marnier) € 12

Bailey's coffee € 12