

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

Maandmenu, € 59 pp.

keuze voorgerechten:

huisgemaakte kroketjes met ham - witloof - kaas

scampi in zachte curry

gegratineerde portobello met burrata - tomaat - look (vegetarisch)

paprikasoep - mascarpone

keuze hoofdgerechten:

gebakken Noordzeetong - tartaar - slaatje

varkenshaasje "Blackwell"

Stoofvlees - witloofslaatje (tot en met 15 oktober)
stoofpotje van hert - peertje en veenbessen (vanaf 16 oktober)

vegetarische lasagna

keuze desserts:

riz condé - coulis - vers fruit

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 kroketjes met ham - witloof - kaas € 22

VG: gegratineerde portobello met burrata - tomaat - look (vegetarisch) € 22

VG: paprikasoepje - mascarpone € 15

HG: varkenshaasje "Blackwell" € 36

HG: stoofvlees - witloofslaatje (tot en met 15 oktober) € 36

HG: Noordzeetong (400g), slaatje, verse tartaarsaus € 39

HG: steak tartaar - slaatje € 36

Wildgerechten vanaf 16 oktober:

HG: stoofpotje van hert - peertje en veenbessen € 38

Fazant "Brabançonne" (witloof en roomsaus) per 2 personen, € 42 pp

Fazant "Fine Champagne" (peertje en veenbessen, roomsaus) per 2 pers, € 42 pp

hazenrugfilet "Harlekijn" (2 sauzen, peertje en veenbessen) € 45

Dessert: riz condé - coulis - vers fruit € 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
aardappeltgerechten 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) € 14 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