

Soepen

Weeksoep	(V)	7.50
Tomatenroomsoep met balletjes	(V)	8.00
Bisque van grijze garnaal		9.50

Voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroketjes met tartaarsaus en fris slaatje (V)	15.50
Huisgemaakte garnaalkroketjes met tartaarsaus en fris slaatje	19.50
Carpaccio van Rood rund royale , ganzenleverkrullen en mesclun	19.80
Scampi met fijne groenten in lookboter (5st)	16.50
Poké bowl met grijze garnaal en avocado (V)	18.50

Voor de kleintjes (tot 12 jaar)

Kipnuggets met appelmoes en frietjes	10,00
Kibbling van kabeljauw met sla en frietjes	10,00
Kinderportie spare ribs met frietjes	12.50
Spaghetti met balletjes in tomatensaus	11.00

Hoofdgerechten

Vlaamse stoofkarbonades , witloofsla en friet	23.50
Traag gegaarde spare ribs , koolsla en honing-bbqsaus	26.50
Vol au vent van kip met een fris slaatje (V)	22.90
Varkenshaasje met fris slaatje en saus naar keuze	26.50
Steak van ossenhaas , warme groente en saus naar keuze	29.50
Scampi met Italiaanse mascarpone sausje (9st)	25.90
Scampi met curryroom en fijne groenten (9st)	25.90
Fish and chips van zalm met een fris slaatje en tartaarsaus	22.90
Oostends vispannetje , garnaal , mosseltjes en champignons	28.50

Dit zijn de bakwijze waar u uit kan kiezen : Bleu(warm rauw) , saignant (rood en bloedend) , à point (rosé en niet bloedend) , bien cuit (doorbakken)

Sauzen : champignon, peper, bearnaisesaus , stroganoff of Roquefort

Onze hoofdgerechten worden steeds geserveerd met een aardappelgarnituur

Alle gerechten met (V) zijn of kunnen ook vegetarisch

Per gezelschap maximum 4 verschillende gerechten per gang

Pasta en salades

Salade met spek en gebakken appel (supp. Geitenkaas 3.50) (V)	23.50
Caesar salade met kip en spek	24.50
Salade met gebakken champignon en blauwe kaas (V)	23.90
Gegratineerde tortellini met kip en zuiderse groenten	24,50
Pappardelle met huisgemaakte balletjes in tomatensaus	24,50
Verse pasta met scampi , kerstomaat, mascarpone en fijne kruiden	27.50

Dessert

Crème brûlée met vanille	9.00
Pallet van vers fruit en sorbet	12.00
Lauwe bosvruchten met vanille ijs	12.00
Coupe advocaat	12.00
Dame Blanche met warme chocolade saus	12.00
Huisgemaakte tarte tatin met vanille ijs	12.00
Bistro koffie	12.00
(Koffie of thee, dessert proevertje en Cognac of Rum of Amaretto of Calvados of Grand Marnier)	

Suggesties

voorgerecht

Vitello tonato met verse tonijn en groene salsa	16.80
Heldere bouillon met garnaal dumpling	9.50
Coquilles met bloemkoolrisotto en Vadouvan	19.80

Hoofdgerechten

Vers bereide steak tartaar , fris slaatje en frietjes	26.50
Met knol geschubde Lotte , puree van koolrabi	29.50
Lamssteak , zuiderse trostomaat en dauphinois	27.50

Dessert

Duchesse gebak met Bergamot en mandarijn	12.00
Kruidensla met Rochefortkaas ' hazelnoot'	12.00

Alle gerechten met (V) kunnen ook vegetarisch

Per gezelschap maximum 4 verschillende gerechten per gang