

Voorgerechten

Wildkroket 18

Krokante kroket van wildragout, geserveerd met een aromatische champignons forestière, gepofte kastanje, zachte huisgemaakte aioli en een frisse beukezwam en spinaziescheut.

Carpaccio van Hert 18

Flinterdunne plakjes hertenrug, subtiel gemarineerd met walnootolie en witte balsamico. Jonge rucola en parmezaan.

Hoofdgerechten

Choucroute Maison 32

Een hartige, klassieke specialiteit uit de Elzas, bereid met malse zuurkool. Belgische en Franse vleeswaren zoals pietrain worst, franse saucisse en belgisch breydelspek. Een warme, volle en authentieke winterse schotel met een leuke twist.

Mijoté van everzwijn 34

Een rijke en volle stoofpot van mals everzwijnvlees, dat urenlang zachtjes heeft zitten mijoteren tot het bijna uit elkaar valt. Het resultaat is een verwarmend gerecht met de pure smaken van wortelgroenten en geserveerd met krokines van zoete aardappel.

Witloof Orval 26

Ovengegaard witloof met gesmolten Orvalkaas en krokant gebakken spek, geserveerd met een smeuge aardappelpuree. Een hartverwarmende combinatie van Belgische klassieker met een rijke, volle smaak.

Dessert

Brownie Martini 10

Brownie/caramel/espresso martini ijs

Suggesties

Brasserie
De
Margriet