SUGGESTIE

SUGGESTIEMENU

€65 per persoon

Wildkroket

OF

Carpaccio van hert I truffelmayonaise

OF

Coquilles I witloof

Fazantfilet I Fine Champagne I wintergroenten

OF

Hertenfilet pur I wintergroenten

OF

Hazenrugfilet I wintergroenten

OF

Gebakken zeetongen I salades

Dessert van de chef



MENU SABOR

€50 per persoon

Rundscarpaccio

OF

Garnaalkroketten

Steak Blonde D'Aquitaine 250 gr I béarnaise I salades

OF

Kabeljauwhaas I seizoensgroenten I hollandaise

Crème brûlée

OF

Dame blanche

LUNCH

€35 per persoon

Enkel 's middags op dinsdag t.e.m. vrijdag, niet op feestdagen

Voorgerecht van de week 15

Hoofdgerecht van de week 25

OM TE DELEN... OF NIET

Gefrituurde visreepjes	17
Rundscarpaccio	20
Snowkrab avocado	20
Carpaccio van hert truffelmayonaise	24
Coquilles witloof	24
Scampi diabolique	19
Wildkroketten	20
Kaaskroket 1 st	10
Kaaskroket 2 st	18
Garnaalkroket 1 st	12
Garnaalkroket 2 st	20
Wijngaardslakken lookboter	16
Voorgerecht als hoofdgerecht supplement	3,5

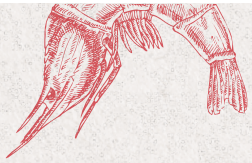
KINDERGERECHTEN

Pasta bolognaise	13
Garnaalkroketten 2 st	22
Kaaskroketten 2 st	20
Frikandellen 2 st	13

NAGERECHTEN

Suggestie dessert van de chef	12
Crème brûlée	12
Dame blanche	12
Coupe Bréselienne	12
Citroensorbet	12
Kolonel	14

Bekijk onze allergenenkaart



HOOFDGERECHTEN

Uit de Josper BBQ houtskooloven

Steak Blonde D'Aquitaine 250 gr I salades	30
Filet Pure Blonde D'Aquitaine 250 gr I salades	40
Ribeye Black Angus Ierland 300 gr I salades	40
Vleessuggestie	dagprijs
Fazantfilet finechampagnesaus I wintergroenten	40
Hertenfilet wildjus I wintergroenten	40
Hazenrugfilet wildjus I wintergroenten	40
Stoofpot van hert wintergroenten	35
Gebakken zeetongen salades	40
Kabeljauwhaas seizoensgroenten I Hollandaisesaus	37
Catch of the day	35
Scampi diabolique	30
Garnaalkroketten 3 st salades	30
Kaaskroketten 3 st salades	28
Vegetarische groenteschotel	30
Sauzen peper, champignon, béarnaise, roquefort	4
Supplement frietjes, kroketjes, puree	4

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, kroketjes, puree aardappelen

GERECHTEN