

V  
O  
O  
R  
G  
E  
R  
E  
C  
H  
T  
E  
N

**Vitello tonnato - knolselderremoulade - rucola - kappertjes**

*Vitello tonnato - remoulade de céleri-rave - roquette - câpres - E*

**Gravad lax van schotse zalm - kruidenkaas**

*Gravad lax de saumon d'écosse - fromage frais aux fines herbes - (L)*

**Risotto met boschampignons - gerijpte Parmezaanse kaas**

*Risoto aux champignons des bois - vieux parmesan - L*

**Garnaalkroketten - gefrituurde peterselie**

*Croquetes aux crevetes - persil frit - G, L, S, E*

**Steamed pork dumplings - citroengras - gember - gewokte groentjes**

*Steamed pork dumplings - citronelle - gingembre - légumes sautés - G, So, (Se)*

H  
O  
O  
F  
D  
G  
E  
R  
E  
C  
H  
T  
E  
N

**Gepocheerde tongscharfilets - emulsie van groene kruiden - knolselder**

*Filets de sole-limande pochés - émulsion d'herbes vertes - céleri-rave - L*

**Krokant gebakken zeebaarbeel - cassoulet van linzen - chorizo - broccoletti**

*Rouget croustillant - cassoulet de lentilles - chorizo - broccoletti*

**Coq au vin - witloof - champignons - zilveruitjes - spek - kroketjes**

*Coq au vin - endives - champignons - oignons grelots - lardons - croquetes - (G)*

**Holstein roastbeef - gratin dauphinois - erwtjes & worteltjes - jus**

*Rôti de bœuf « Holstein » - gratin dauphinois - petits pois et carotes - jus - L*

**Agnolotti pasta - butternut - buffel ricotta - broccoletti - ras el hanout** 🌿

*Pâtes agnolotti - butternut - ricotta di bufala - broccoletti - ras el hanout - G, L, E*

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

**Dame blanche - Tahiti vanille - opgeslagen room**

*Dame blanche - Vanille de Tahiti - crème batue - L, E, (G)*

**Bloedsinaas - pompelmoes - sorbet - Mandarine Napoleon**

*Orange sanguine - pamplemousse - sorbet - Mandarine Napoleon*

**Bordje geaffineerde kazen - compote van vijg | suppl. 9 euro |**

*Assortiment de fromages affinés - compote de figues - L*

**Chocolade brownie - vers gedraaid vanille ijs - anglaise saus**

*Brownie au chocolat - glace à la vanille - sauce anglaise - G, L, (E)*

**Mini crème brûlée - Madagascar vanille**

*Mini crème brûlée - vanille de Madagascar - L, E*

**Voorgerecht + hoofdgerecht / Entrée + plat: € 55,-**

**Hoofdgerecht + dessert / Plat + dessert: € 45,-**

**Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert / Entrée + plat + dessert: € 65,-**

**Op vrijdagavond en zaterdagavond serveren we enkel het 3-gangen menu.**

*Le vendredi soir et le samedi soir, nous ne servons que le menu à trois plats.*

S = schaaldieren

L = lactose

G = gluten

🌿 = vegetarisch

P = Pinda

Se = Sesam

So = soja

E = Eieren