

VOORGERECHTEN.

Garnaalkroketteren 21
Smeuige kroketten met hand gepelde grijze garnalen en een knapperig slaatje

Kaaskroketteren 19
Hartige kaaskroketteren met een knapperig slaatje

Rundscarpaccio 21
Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaké en wasabimayo

Ontdek nog meer heerlijke gerechten op onze suggestiekaart

SALADES.

Duo 26
Boterzachte gemarineerde kip, black tiger scampi, slaviëteiten, croutons, zongedroogde tomaat en parmezaan

Gegratineerde geitenkaas en spek 26
Garnituur van gedroogde vruchten en noten, afgewerkt met een honingtoets en frisse seizoenssalade

PASTA

Bolognese 19
Volgens het recept van nonkel Tedo

Black Tiger Scampi "Basilicum & Look" 26
Verse Tagliatelle met zelf van oesterzwammen, kerstomaat, basilicum en look

Filet Pur & Tartufata 32
Verse tagliatelle met zachte stukjes gebakken filet pur, tartufata, rucola en mosterdbladsa, parmezaan

KLASSIEKERS.

Filet pur 38
Belgisch Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

Rib Eye 39
21 dagen gerijpt geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes

Spare Ribs 27
Traaggegaard op lage temperatuur, wortelsalade, BBQ-saus en verse frietjes

Steak tartaar 26
Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes

Kalfszwezerik 38
Krokant gebakken met tartaar van artisjok met pomme dauphine en een romige mosterdsaus

Vol au vent 26
Op grootmoederswijze met boterzachte kip, kruidige kalfsgehaktballetjes, bladerdeeg en hollandaisesaus (Royale - met kalfszwezerik 38€)

Noorse Zalmfilet 29
Met warme groenten, bearnaisesaus en verse frietjes

Zeetong Meunière (500-600gr)
Klassiek bereid in hoeveboter, met een fris slaatje, frietjes en een botersausje - Dagprijs

VEGETARISCH

Lasagne 26
Huisbereide lasagne met seizoensgroenten, kruidige tomatensaus, gerookte mozzarella en knapperig slaatje

Risotto 26
Knapperig gebakken seizoensgroenten en smeuge risotto



Aarzel niet om ons een vraag te stellen rond allergenen - Opgelet de samenstelling van bepaalde gerechten kan wijzigen.

om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 gerechten