

Goesting. (om te delen?)

"Bitterbal Spéciale"

homemade - varkenswangen - shiitaki - mosterd - waterkers

12,00 €

"Thank you come again"

homemade loempia's - kippengehakt - mango - groentjes - spicy saus

14,00 €

"Tonijn en Advocado"

focaccia - tartaar - wasabi

15,00 €

Vooraf.

Kaaskroket

Old Groendal brokkelkaas - huisbereid

15,00 €

Garnaalkroket

hand gepelde grijze garnalen - huisbereid

16,50 €

Duo Kaas Garnaal

wie niet kan kiezen

16,00 €

Rundscarpaccio

mosterdbladsla - shiitaki - wasabi

15,00€

Scampi "Look"

tuinkruiden - look

16,00€

Scampi "Tomaté"

tomaat - tuinkruiden - pastis - room

16,00€

Klassiekers.

Filet Pur	29,00 €
<i>250gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Rib Eye	32,50 €
<i>21 dagen gerijpt - 450gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Spare Ribs	22,50 €
<i>BBQ saus - kruidenboter</i>	
Roulade Mechelse Koekoek	26,00 €
<i>risotto - jonge spinazie - bonbon tomaat - shiitaki - dragon</i>	
Vol au vent	22,50 €
<i>kruidige kalfsballetjes - shiitaki - mousseline - bladerdeeg</i>	
Zeetong "Meunière"	Dagprijs
<i>2 x 200 gr - jonge groenten</i>	
Scampi "Tomaté"	24,00 €
<i>tomaat - tuinkruiden - pastis - room</i>	
Zoete Puntpaprika	22,00 €
<i>taboulé - aubergine - oesterzwam - feta - tuinkruiden - pijnboompitten - zongedroogde tomaat</i>	
Veggie Risotto	22,00 €
<i>vegetarische risotto - kaviaar van aubergine - groenten van het moment</i>	

*Sauzen:

Bearnaise, bospaddenstoelroom, peperroom, kruidenboter

Geserveerd met frietjes, kroketjes, puree, pasta of aardappeltjes in de schil met kruidenboter

Warme groenten erbij? 7,50 €

Grote salade erbij? 6,00 €

Burgers.

Classic Cheese

homemade burger - mimolette - tomaat - rode ui - augurk - seizoensslaasje

17,00 €

Fish

kabeljauw - prei - venkel - crispy ui - pareltomaat - seizoensslaasje

19,50 €

Frietjes erbij?

3,00 €

Salades.

Mignon

groenten van het moment - filet mignon - tartufata - croutons - parmezaan - zongedroogde tomaat - cevenne ui

23,50 €

Duo

groenten van het moment - scampi - kip - croutons - parmezaan - zongedroogde tomaat

23,00 €

Veggie

groenten van het moment²

21,00 €

Pasta's.

Bolognese

volgens het recept van "meter Simone"

13,50 €

Kip "Curry"

verse tagliatelle - kip - shiitaki - jonge mais - rode ui - jonge wortel - paksoi - courgette

21,50 €

Scampi "Basilicum en Look "

verse tagliatelle - tomaat - basilicum - oesterzwam - look

24,50 €

Zalm "Witte Wijn"

verse tagliatelle - tomaat - courgette - champignon - tuinkruiden

24,50 €

Apero.

Aperitief van het huis	8,00 €
Martini Wit/Rood	6,00 €
Porto Wit/Rood	6,00 €
Sherry / Pineau des Charentes / Gancia	6,00 €
Campari / Pisang	6,00 €
Bacardi / Gin / Vodka	6,00 €
Havana Club Special	6,50 €
Aperol Spritz	9,00 €
Cava	8,00 €
Ricard	6,00 €
Picon met witte wijn	9,00 €
Italiano	9,00 €
Kirr	6,00 €
Kirr Royal	11,00 €
Negroni	9,00 €

Fris.

Coca Cola / Zero	2,80 €
Spa Orange / Citroen	2,80 €
Ice Tea / Tonic / Agrum	2,80 €
Looza Orange / Appel	2,80 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,00 €
BRU plat / bruis	2,80 €
BRU 0,5l plat / bruis	5,20 €
BRU 1l plat / bruis	8,00 €

Bier.

Stella Artois	2,80 €
Kriek / Geuze Boon 25cl	3,50 €
Witte van Hoegaarden	3,20 €
Vedett	3,80 €
Carlsberg	3,20 €
Carlsberg NA	3,50 €
Duvel	4,50 €
Leffe Blond / Bruin	4,00 €
Westmalle Tripel	4,50 €
Chimay Blauw	4,50 €
Orval	5,50 €

Bubbels.

Cava 'Ramblas'	29,00 €
Champagne Taittanger	65,50 €

Rosé.

Estandon Héritage Rose	29,00 €
Château d' Esclans Whispering Angels	49,00 €

Wit.

Vinas deTeresco Albariño Rias Baxias	27,00 €
ES - Rias Baixas - 2017 - <i>droog, aromatische, tropisch fruit en verfrissend</i>	

Le Petit Chenin Blanc Chateau de la Roulerie	28,00 €
FR - Anjou - 2018 - <i>droog, speels en rechttoerechtaan - bio</i>	

Terraviva Tenuta Tribbiana D'Abruzzo	28,50 €
IT - 2017 - <i>zilt, evenwichtig en zomers - bio</i>	

Weixelbaum Stangl	28,50 €
AUS - Kamptal - 2019 - Gruner Veltliner - <i>fris, jong en spicy - bio</i>	

Alliance Marc Tempé	30,50 €
FR - Alsace - 2015 - blend - <i>floraal, fruitig, overrompelend en royale afdronk - bio</i>	

Les SerreudièresCornin Saint-Véran Chardonnay	32,00 €
FR - Bourgogne - 2017 - <i>vol, gekonfijt fruit , droog, boterige, traditie en toekomst - bio</i>	

Castelcerino Cantina Filippi Garganega	33,50 €
IT - Soave - 2017 - <i>complex , verfijnd en mineraal - bio</i>	

Villa Maria Sauvignon Blanc Cellar Selection	38,00 €
NZ - Marlborough - 2013 - <i>crispy, vegetaal en exotisch fruit, prijsbeest</i>	

Orpheus & RavenChenin Blanc	39,50 €
ZA - Tygerberg - 2015 - <i>explosief, knapperig, vleugje eik, afkomstig van oude stokken</i>	

Cigalus Blanc Gerard Bertrand	59,00 €
FR - Languedoc-Roussilon - 2018 - blend - <i>boterig, eik, royaal , steenvruchten, top!</i>	

Rood.

Seis Tempranillo Paco Garcia

ES - Rioja - 2017 - *overvloedig fruit, gerookt, swingend met krachtige tannines*

28,00 €

Malbec Reserva Domaine Bosquet

ARG - Mendoza - 2017 - *kruidig, elegant, zwart fruit, aards, een crowdpleaser - bio*

28,50 €

Petit Renouil Ponty Canon Fronsac

FR - Bordeaux - 2015 - merlot - *verfijnd, rijp rood fruit, kruidig en delicate tannines*

29,50 €

A Touch of Oak Rijcks Pinotage

ZA - Tulbagh - 2015 - pinotage - *new style pinotage, sappig, getoast, fruitig en complex*

31,50 €

Musella Valpolicella Superiore Ripasso

IT - Veneto - 2015 - *verfijnd, mond vol fruit, perfect in balans - bio*

34,00 €

Ein Traum Carnuntum Birgit Wierderstein

AUS - Niederösterreich - 2016 - blaufrankisch en zweigelt - *elegant, sappig, droom van een wijn*

35,50 €

Birchino Saint Georges Pinot Noir

US - Central Coast - 2014 - *terroir, floraal, elegant en ongeëvenaard*

40,50 €

Reicine Chianti Classico

IT - Toscane - 2016 - sangiovese - *intens, elegant, versmolten tannines en evolutie in het glas*

42,50 €

Cigalus Rouge Gerard Bertrand

FR - Languedoc-Roussillon - 2017 - *geconcentreerd, mooie evolutie in het glas, complex, klasse!*

59,00 €

Doe eens zot.

Steinerhund Riesling Nikolaihof

AUS - Wachau - 2009 - MAG-NI-FIEK!

89,00 €

Serralunga d'Alba Barolo Giovanni Rosso

IT - 2013 - Nebbiolo - *levendig, intens, aards, rijp fruit, stevig met lange afdronk*

76,00 €