

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

16,00 €

Vooraf.

Kaaskroket

Old Groendal brokkelkaas - witloof - huisbereid

15,00 €

Garnaalkroket

hand gepelde grijze garnalen - witloof - huisbereid

17,00 €

Carpaccio

BBB - mosterdbladsla - shiitaki - wasabi

16,00 €

Scampi "Look"

tuinkruiden - focaccia - look

16,00 €

Klassiekers.

Filet Pur	29,50 €
<i>250gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Rib Eye	32,50 €
<i>21 dagen gerijpt - 400gr - salade - saus naar keuze*</i>	
Spare Ribs	22,50 €
<i>BBQ saus - kruidenboter</i>	
Mechelse Koekoek	26,50 €
<i>risotto - bonbon tomaat - shiitaki - dragon</i>	
Vol au vent	22,50 €
<i>kruidige kalfsballetjes - shiitaki - mousseline - bladerdeeg</i>	
Zee tong "Meunière"	Dagprijs
<i>2 x 200 gr - jonge groenten</i>	
Scampi "Tomaté et Anisé"	26,50 €
<i>bonbon tomaat - venkel - tuinkruiden - pastis</i>	
Zoete Puntpaprika	22,00 €
<i>taboulé - aubergine - oesterzwam - feta - tuinkruiden - pijnboompitten - zongedroogde tomaat</i>	

***Sauzen:**

Bearnaise, bospaddenstoelroom, peperroom, kruidenboter

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

Burgers.

Classic Cheese

homemade burger - mimolette - tomaat - rode ui - augurk

17,50 €

Fish

kabeljauw - prei - venkel - crispy ui - pareltomaat

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 - gamba - kip - croutons - parmezaan - zongedroogde tomaat

23,00 €

Veggie

groenten van het moment²

21,00 €

Pasta's.

Kip "Curry"

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

21,50 €

Scampi "Basilicum en Look "

verse fettucini - tomaat - basilicum - oesterzwam - look

24,50 €

Bolognese

volgens het recept van "meter Simonne" - enkel s'middags of traiteur

13,50 €

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 - *droog, aromatische, tropisch fruit en verfrissend*

Le Petit Chenin Blanc Chateau de la Roulerie

28,00 €

FR - Anjou - 2018 - *droog, speels en rechttoerechtaan - bio*

Terraviva Tenuta Tribbiana D'Abruzzo

28,50 €

IT - 2017 - *zilt, evenwichtig en zomers - bio*

Weixelbaum Stangl

28,50 €

AUS - Kamptal - 2019 - Gruner Veltliner - *fris, jong en spicy - bio*

Alliance Marc Tempé

30,50 €

FR - Alsace - 2015 - blend - *floraal, fruitig, overrompelend en royale afdronk - bio*

Les SerreudièresCornin Saint-Véran Chardonnay

32,00 €

FR - Bourgogne - 2017 - *vol, gekonfijt fruit, droog, boterige, traditie en toekomst - bio*

Castelcerino Cantina Filippi Garganega

33,50 €

IT - Soave - 2017 - *complex, verfijnd en mineraal - bio*

Villa Maria Sauvignon Blanc Cellar Selection

38,00 €

NZ - Marlborough - 2013 - *crispy, vegetaal en exotisch fruit, prijsbeest*

Orpheus & RavenChenin Blanc

39,50 €

ZA - Tygerberg - 2015 - *explosief, knapperig, vleugje eik, afkomstig van oude stokken*

Cigalus Blanc Gerard Bertrand

59,00 €

FR - Languedoc-Roussilon - 2018 - blend - *boterig, eik, royaal, steenvruchten, top!*

Rood.

Seis Tempranillo Paco Garcia	28,00 €
ES - Rioja - 2017 - <i>overvloedig fruit, gerookt, swingend met krachtige tannines</i>	
Malbec Reserva Domaine Bosquet	28,50 €
ARG - Mendoza - 2017 - <i>kruidig, elegant, zwart fruit, aards, een crowdpleaser - bio</i>	
Petit Renouil Ponty Canon Fronsac	29,50 €
FR - Bordeaux - 2015 - merlot - <i>verfijnd, rijp rood fruit, kruidig en delicate tannines</i>	
A Touch of Oak Rijcks Pinotage	31,50 €
ZA - Tulbagh - 2014 - pinotage - <i>new style pinotage, sappig, getoast, fruitig en complex</i>	
Musella Valpolicella Superiore Ripasso	34,00 €
IT - Veneto - 2015 - <i>verfijnd, mond vol fruit, perfect in balans - bio</i>	
Ein Traum Carnuntum Birgit Wierderstein	35,50 €
AUS - Niederösterreich - 2016 - blaufrankisch en zweigelt - <i>elegant, sappig, droom van een wijn</i>	
Birchino Saint Georges PinotNoir	40,50 €
US - Central Coast - 2014 - <i>terroir, floraal, elegant en ongeëvenaard</i>	
Reicine Chianti Classico	42,50 €
IT - Toscane - 2016 - sangiovese - <i>intens, elegant, versmolten tannines en evolutie in het glas</i>	
Cigalus Rouge Gerard Bertrand	59,00 €
FR - Languedoc-Roussillon - 2017 - <i>geconcentreerd, mooie evolutie in het glas, complex, klasse!</i>	

Doe eens zot.

Steinerhund Riesling Nikolaihof	89,00 €
AUS - Wachau - 2009 - MAG-NI-FIEK!	
Serralunga d'Alba Barolo Giovanni Rosso	76,00 €
IT - 2013 - Nebbiolo - <i>levendig, intens, aards, rijp fruit, stevig met lange afdronk</i>	