

Bij het aperitief.

Bitterballen "Royale"

huisbereid - varkenswangen - shiitaki - waterkersmayo - 12,00

Loempia's "Thank you come again"

huisbereid - kruidig kippengehakt - mango - fijne groentjes - zoetzure saus - 14,00

Toast "Zalm en Advocado"

focaccia - tartaar gerookte en rauwe Noorse zalm - wasabi - 15,00

Vooraf.

Huisbereide Garnaalkroketter

handgepelde grijze garnalen - mosterdbladsla - 16,50

Huisbereide Kaaskroketter

Old Groendal brokkelkaas - mosterdbladsla - 15,00

Duo Kaas en Garnaalkroket

wie niet kan kiezen - 16,00

Rundscarpaccio "Belgisch Wit Blauw"

mosterdbladsla - pareltomaat - shiitaki - wasabi - 15,00

Black Tiger Scampi "Look"

tuinkruiden - brunoise knolselder - 16,00

Black Tiger Scampi "Tomat "

mini pruimtomaat - tuinkruiden - Pastis - room - 16,00

Klassiekers.

Filet Pur "Belgisch Wit Blauw"

250 gr - seizoenssalade - saus naar keuze - 29,50*

Rib Eye "Irish Nature Beef"

400 gr - 21 dagen gerijpt - seizoenssalade - saus naar keuze - 32,50*

Roulade Mechelse Koekoek

risotto - jonge spinazie - seizoensgroenten - grand veneur sausje - 26,00

Vol au vent "Royale"

kruidige balletjes van kalfsgehakt - dooierzwam - bladerdeeg - mousseline - 22,50

Spare Ribs "Van de chef"

huisbereide BBQ saus - kruidenboter - kool en wortelsalade - 22,50

Noordzeetong "Meunière"

2 x 200 gr - hoeveboter - jonge groenten - dagprijs

Black Tiger Scampi "Tomaté"

mini pruimtomaat - tuinkruiden - Pastis - room - 24,50

Gevulde Zoete Paprika

Oriëntaalse taboulé - groentenbrunoise - kruiden - feta - pijnboompitten - 22,00

Veggie Risotto

groenten van het moment - 22,00

**Sauzen: bearnaise - bospaddenstoelen - peperroom - kruidenboter*

Warme groenten erbij? - 7,50 - Grote salade erbij? - 6,00 -

Burgers.

Kaasburger

huisbereid - pareltomaat - rode ui - augurk - oude cheddar - seizoensslaasje - 17,00

Kabeljauwburger

huisbereid - prei - venkel - crispy ui - pareltomaat - seizoensslaasje - 19,50

Frietjes erbij? - 3,00 -

Salades.

Filet Pur

kort aangebakken - tartufata - croutons - parmezaan - cevenne ui - tomaat - 23,50

Duo

traaggegaarde kipfilet - black tiger scampi - croutons - parmezaan - tomaat - 23,00

Veggie

al wat we op groente gebied in huis hebben - 21,00

Pasta's.

Bolognese

volgens het recept van mijn meter Simonne - verse spaghetti - 13,50

Kip "Curry"

traag gegaarde filet - krokante groentjes - verse tagliatelle - 22,00

Black Tiger Scampi "Basilicum en Look"

verse tagliatelle - tomaat - basilicum - oesterzwam - look - 24,50

Noorse Zalm "Witte wijn"

gerookt en mi cuit - verse tagliatelle - tomaat - courgette - dooierzwam - 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 6,50
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 / NA 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 - *fruitige rosé met tropische toetsen* - 29,00

Château d' Esclans Whispering Angels - *fris, elegant, kruidig, top!* - 49,00

Wit.

Vinas deTeresco Albariño Rias Baxias

ES - Rias Baixas - 2017 - *droog, aromatische, tropisch fruit en verfrissend* - 27,00

Le Petit Chenin Blanc Chateau de la Roulerie

FR - Anjou - 2018 - *droog, speels en rechttoerechtaan* - bio - 28,00

Terraviva Tenuta Tribbiana D'Abruzzo

IT - 2017 - *zilt, evenwichtig en zomers* - bio - 28,50

Weixelbaum Stangl

AUS - Kamptal - 2019 - Gruner Veltliner - *fris, jong en spicy* - bio - 28,50

Alliance Marc Tempé

FR - Alsace - 2015 - blend - *floraal, overrompelend en royale afdrank* - bio - 30,50

Les Serreudières Cornin Saint-Véran Chardonnay

FR - Bourgogne - 2017 - *vol, gekonfijt fruit, droog, boterig* - bio - 32,00

Castelcerino Cantina Filippi Garganega

IT - Soave - 2017 - *complex, verfijnd en mineraal* - bio - 33,50

Villa Maria Sauvignon Blanc Cellar Selection

NZ - Marlborough - 2013 - *crispy, vegetaal en exotisch fruit, prijsbeest* - 38,00

Orpheus & Raven Chenin Blanc

ZA - Tygerberg - 2015 - *explosief, knapperig, vleugje eik, old vines* - 39,50

Cigalus Blanc Gerard Bertrand

FR - Languedoc-Roussillon - 2018 - blend - *eik, royaal, steenvruchten, top!* - 59,00

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, 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 - *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* - 42,50

Cigalus Rouge Gerard Bertrand

FR - Languedoc-Roussillon - 2017 - *geconcentreerd, complex, klasse!* - 59,00

Doe eens zot.

Steinerhund Riesling Nikolaihof

AUS - Wachau - 2014 - 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