

Voorgerechten

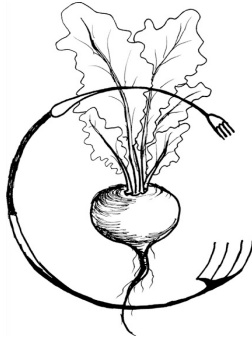
- * Carpaccio van wagyurund met vijg, piment & notenolie 18€
- * Gravad lax van zalm, wijnappelsien, dille & graanmosterd 17€
- * Vol au vent met hoevekip & mousselinesaus 19€
- * Garnalkroket met in de oven geroosterde pompoen & jonge tuinkers 16€
- * Sint Jacobsvruchten in de schelp gebakken met peterseliewortel & naaldkool 22/28€
- * Rauwe langoustine, fijngestampt, mango, avocado, vanille & citrus 21€
- * Kippensoep op grootmoeders wijze 14/20€
- * Kalkoenfilet gegaard in een gietijzeren pot met venkel & tonijnsaus 18€
- * Toast champignon met aardpeer, bieslook & citroenboter 17€

Hoofdgerechten

<i>* Dorade gegaard in zeezout</i>	35€
<i>* Gegrilde entrecôte met gepofte sjalot & beenmerg</i>	36€
<i>* Krokant gebakken zwezeriken, prei, rozemarijn, mosterd & gerookt spek</i>	38€
<i>* In de oven gegaarde kabeljauwfilet, saus gemaakt van geroosterde graten & zongedroogde tomaten</i>	27€
<i>* Noordzeetong in hoeveboter gebakken met verse tartaarsaus</i>	41€
<i>* Recht uit de moestuin, vegetarische keuze, veel groenten</i>	24€
<i>* Haantje in cidersaus met salie & tijm</i>	26€
<i>* Ierse filet pur in een pannetje gebakken met saus naar keuze</i>	38€

Desserten

- * *Vanille macaron gevuld met in karamel gebakken bananen-ijs* 12€
- * *Tarte tatin met Moeder Babelutte-ijs* 11€
- * *Citroentaartje met meringue & bronzen venkel* 11€
- * *Chocoladestructuren, vanille-ijs & boerenjongens* 12€
- * *Sabayon met vanille-ijs & vers fruit* 12€
- * *Dame blanche, onze dame met een donker kantje* 9€



Lunch

Onze lunchmenu is beschikbaar van maandag tem vrijdag @ 28 euro/pp, incl. voorgerecht, hoofdgerecht (keuze uit vlees, vis of vegetarisch) geserveerd met dagverse warme groenten uit onze moestuin, een frisse salade & aardappelbereiding.

Uitbreiding met dessert uit onze à la carte is mogelijk mits supplement + 8 euro.

Dinner Menu

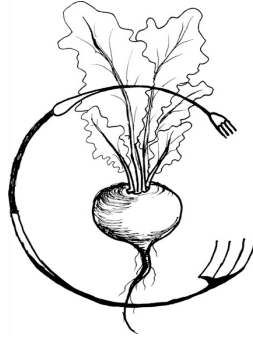
Onze menu "van riek tot vork" is een groenten georiënteerd menu opgesteld naar wat we uit onze moestuin geoogst hebben, aangevuld met vis en vlees (of volledig vegetarisch).

Gezien onze filosofie "sharing is caring" wordt doorheen de ganse menu alles op tafel gepresenteerd op kleine bordjes om samen te delen.

Bij de hoofdgerechten heeft u de keuze uit vis, vlees of vegetarisch en worden onze groenten centraal gepresenteerd op tafel om te sharen.

We eindigen met een seizoensgebonden dessert.

Menu@45 euro/pp, excl drank (incl drank à 60 euro: cava, 2 glazen huiswijn, water, koffie of thee) beschikbaar 's avonds op ma, di, do, vr, en za.



Voor de belangrijkste 'spruitjes' (tot 12 jaar)

Voorgerechten

* Tomatensoep met balletjes	8€
* Kaaskroket (1 stuk)	8€
* Garnaalkroket (1 stuk)	9€
* Bordje gerookte zalm	9€

Hoofdgerechten

* Chipolata: krokant gebakken varkensworst	9€
* Jonge kabeljauwfilet in de oven gebakken	14€
* Rundsfilet in de pan gebakken	18€
* Kipfilet met appelmoes	14€
* Kibbeling: in broodkruim gepaneerde witte vis	12€
* Pasta & tomatensaus	9€
* Macaroni met ham/kaas	10€

Groenten naar keuze voor bij de hoofdgerechten

* Gestoofde jonge wortelen in boter
* Gestoofde broccoli
* Kort aangebakken groene boontjes
* Preistoemp
* Gekookte aardappelen of frietjes

Desserten

* 1/2 Brusselse wafel	7€
* Kinder dame blanche met 2 bolletjes vanille-ijs & chocoladesaus	7€
* Warme brownie met bolletje vanille-ijs	8€
* Mini brésilienne met hazelnoot, slagroom, karamelsaus & vanille & chocolade-ijs	8€