

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters ‘Creuses’ natuur <i>(prijs/stuk)</i>	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	8
Bitterballen met ‘Stropkes’ mosterd	12
Calamares met verse tartaarsaus	12
Gemarineerde kippespiesjes met pindasaus	13
Bruschetta met spicy guacamole en scampi	12
Kibbeling ‘Jean sur Mer’ met verse tartaarsaus	13
Camembert gesmolten op de BBQ met witloof en gegrilde broodstengels (V)	12
Viëtnameese nems van kip met sriracha-sweetchili en munt	12
Mixed tapa <i>(prijs per persoon - min 2 pers)</i>	13

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en een limoen-mayonaise <i>(1 of 2 stuks)</i>	14/23
‘Vitello Tonnato’ met appelkappers	22
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilfers	20
Klassieke garnalencocktail ‘net zoals vroeger’	22
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie	23
Tartaar van tonijn met krokantje van zeewier en een wasabi-soja vinaigrette	24
Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes met zure room, limoen en bieslook	23

LUNCHMENU (MA - VR)

Voorgerecht lunchsuggestie	18
Hoofdgerecht lunchsuggestie	26
Lunch ‘Combo’ (voor- en hoofdgerecht) lunchsuggestie	38

Onze lunchsuggesties worden u aan tafel voorgesteld

HOOFDGERECHTEN

Belgisch stoofvlees ‘De Koninck’ met frietjes en spitskoolsla	27
Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	29
De ‘Groententuin’ - variatie en texturen van groenten volgens marktaanvoer (V)	25
Gegratineerd witloof met kaas en beenham uit de oven en pomme duchessee	26
Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes	27
<i>supplement ‘DeLuxe’ met kalfszwezerik</i>	9
‘Belle flamande’ kipfilet op vel gebakken met Archiducsaus, gekarameliseerde herfstgroentjes en kroketjes	29
Belgisch witblauw op BBQ gegrild met spitskoolsla, frietjes en keuze uit peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Kabeljauwhaasje met gegrilde broccolini, lichte kalfsjus, schuim van beurreblanc en pomme duchessee	42
Gebakken roggeveugel met kropsla, verse frietjes en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze	35

PASTA’S

Verse fettucini à la minute afgewerkt in Parmezaanse kaas met rucola-topping en crispy pancetta	26
Ravioli van geitenkaas en honing met geroosterde butternut, krokante salie en bruine botersaus (V)	26
Courgettini met scampi in een zachte gele curry	28

DESSERTEN

Vanille-ijs met chocoladesaus of warme krieken	13
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs	14
Café Glacée met ‘opgeklopt’ vanille-ijs en cognac	13
Crème brûlée op klassieke wijze	12
Meringue glacée van vanille-ijs met coulis naar keuze	14
<i>framboos - chocolade - karamel</i>	
Kaasbordje ‘Van Tricht’ met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Duo van ganzelever - <i>terrinen en gebakken</i> - met ajuinenconfituur en tartaar van ananas	24
Torentje van kingcrab met avocado, grijze garnalen en gekonfijte kerstomaatjes	24
Millefeuille van krokante kalfszwezeriken met gebakken boschampignons, witloofcompote en portojus	25

HOOFDGERECHTEN

Ragout van everzwijn met spitskoolsla en amandelkroketjes	30
Fazanthen ‘Brabançonne’ aan’t spit gegaard met fine champagnesaus, gebakken witloof en amandelkroketjes	34
Hertenhaas met gekarameliseerde herfstgroentjes, poivradesaus en huisgemaakte gratin dauphinois	42
Belgische hazenrug ‘Harlekijn’ voor 2 personen met gebakken witloof en amandelkroketjes	89
Gebakken Sint-Jakobsvuchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus	34
Gegratineerd vispannetje ‘Ostendaise’ met mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchessee	32

DESSERTEN

Trifle van mascarpone, Jules Destrooper en bosbesjes	13
Coupe ‘Kolonel’ - citroensorbet met shotje wodka	13
Frangipane-appeltaartje met vanille-ijs en ‘Boerenjongens’	14
Rijstpap met ‘gouden lepeltje’ en cassonade	12
Moelleux au chocolat met vanille-ijs	13

ALLERGENEN

Graag houden onze chefs rekening met allergenen of voedselintoleranties. Uiteraard binnen de mogelijkheden van de gekozen gerechten en producten. Vraag gerust meer informatie bij onze kelners.