

## VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur ( <i>prijs/stuk</i> )	4
Oesters 'Creuses' met zure roomparel, prei-olie en shizo-azijn ( <i>prijs/stuk</i> )	5
Huisgemaakte parmezaanballetjes	8
Bitterballen met Stropkes mosterd	12
Gegrilde kipspiesjes met pindasaus	10
Gerijpte 'Grana Padano' met crème van balsamico	10
Scampi tempura met srirachamayonaise	12
Garnaalballetjes met cocktailsaus	14
Viëtnameese nems, dipsaus van sriracha-sweetchili en munt	12
Mixed tapa ( <i>2 of 4 pers</i> )	18/32

## VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en een limoen-mayonaise	14/23
'Vitello Tonnato' met rozemarijn-limoenolie	20
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilfers	18
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie	22
Tonijntartaar 'Japanese Style' met structuren van wasabi, soja en sesam	23

## LUNCHMENU (MA - VR)

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

## HOOFDGERECHTEN

Belgisch stoofvlees 'De Koninck' met frietjes	26
Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	28
Piepkuiken van't spit met kropsla, frietjes of kroketjes en keuze uit peper, béarnaise of gebakken champignons	29
De 'Wintertuin' - variatie van groenten en texturen uit onze moestuin ( <i>veggie - vegan</i> )	23
Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes	26
<i>supplement 'De Luxe' met kalfszwezerik</i>	9
Belgisch witblauw op BBQ gegrild met kropsla, frietjes en keuze uit peper, béarnaise of gebakken champignons	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Roggeveugel met tartaarsaus, kropsla en frietjes	32
Vispannetje van Noordzeevis met witte wijnsaus en pomme duchesse	28

## PASTA

Strozzapreti 'Diabolique' ( <i>verse opgedraaide biologische pasta</i> ) met scampi en pittige tomatenroomsaus	27
Ravioli van geitenkaas en honing met geroosterde butternut, krokante salie en bruine botersaus	24
Verse fettucini à la minute afgewerkt in Parmezaanse kaas	22
<i>supplement pancetta</i>	6

## DESSERTEN

Dame blanche met chocoladesaus en slagroom apart	13
Moelleux met 'dulce de leche' ijs en witte chocolade	13
Sabayon met versgedraaid vanilleijs	14
Meringue glacée - vanille & mokka - met coulis naar keuze	14
<i>framboos - chocolade - karamel</i>	
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	17

## SUGGESTIES

### VOORGERECHTEN

Dim-Sum van scampi en kip met sweetchili-srirachasaus	13
Huisgemaakte fazantkroketten met veenbessenmayonaise	19
Gebakken ganzenlever met peperbrioche en een zachte bosbessen-bordelaisesaus	21
In caramel gebakken 'Crispy Duck' salade met pompelmoes en sesam	19/25

### HOOFDGERECHTEN

Rundstong in madeirasaus met truffelpuree, gebakken champignons en zilveruitjes	27
Krokante kalfszwezeriken met portojus, gebakken witloof en ganzenvetaardappelen	42
Gegrilde entrecôte 'Hollsteiner' met hofmeesterboter, kropsla en verse frietjes	45
Zeeduivelwangen met zachte Thaise groene curry op basis van kokosroom en basmatirijst	30
Gebakken Sint-Jakobsvruchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus	35

### DESSERTEN

Warm frangipanetaartje met kaneelgelato	12
Huisgemaakte tiramisu met koffiegelato	12
Pistache-macaron 'Royal' met mango-, passie- en kokosgelato	13
'Nutty Nougat' - zachte huisgemaakte nougat, hazelnootgelato en crème van 'Werthers Echte'	13