

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur (<i>prijs/stuk</i>)	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	8
Bitterballen met Stropkes mosterd	12
Dim-sum van scampi en kip met sweetchili-srirachasaus	13
Enigma dry aged picanha cut by 'Butcher's Store' (<i>80gr</i>)	17
Scampi tempura met srirachamayonaise	12
Gebakken bloedpens met Stropkes mosterd	9
Gegrilde kipspiesjes met pindasaus	10
Viëtnameese nems van kip met 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 (<i>1 of 2 stuks</i>)	14/23
'Vitello Tonnato' met rozemarijn-limoenolie	22
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilfers	20
Klassieke garnalencocktail 'net zoals voeger'	22
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie	23
Tataki van tonijn met soja-truffelvinaigrette en een fris slaatje van komkommersliertjes	24

LUNCHMENU (MA - VR)

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

Onze lunchsuggesties worden aan tafel voorgesteld

HOOFDGERECHTEN

Belgisch stoofvlees 'De Koninck' met frietjes en witloofsla	27
Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	29
Piepkuiken van't spit met dragonsaus, kropsla en kroketjes	32
De 'Moestuin' - variatie van groenten en texturen uit onze moestuin (V)	25
Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes <i>supplement 'De Luxe' met kalfszwezerik</i>	27 9
Belgisch witblauw op BBQ gegrild met kropsla, frietjes en keuze uit peper, béarnaise of gebakken champignons <i>Chateaubriand</i> <i>Filet pur</i>	34 45
Gebakken roggeveugel met kappertjesboter of tartaarsaus, kropsla en frietjes	33
Rijkelijke 'Bouillabaisse' met rouille en toast	39

PASTA

Strozzapreti 'Diabolique' (<i>verse opgedraaide biologische pasta</i>) met scampi en pittige tomatenroomsaus	28
Ravioli van geitenkaas en honing met geroosterde wortelen, krokante salie en bruine botersaus	25
Verse fettucini à la minute afgewerkt in Parmezaanse kaas <i>supplement pancetta</i>	23 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 <i>framboos - chocolade - karamel</i>	14
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Tartaar van zalm met tempura van jonge ui en een wasabi-vinaigrette	23
Krokant buikspek op 'Koreaanse' wijze met pittige Samyangsaus en slaatje van 'little gem'	20
Lauwe burrata met gebrande paprika, pijnboompitjes en crème van balsamico (V)	22

HOOFDGERECHTEN

Klassieke 'Caesar' salade met kip en ansjovis dressing	25
Steak tartaar à la minute bereid met kropsla en frietjes	28
Krokante kalfszwezeriken met portojus, gebakken witloof en ganzenvetaardappelen	43
Gegrilde entrecôte 'Hollsteiner' met hofmeesterboter, kropsla en verse frietjes (<i>of saus naar keuze</i>)	45
Gebakken skreihaasje met broccolini, mousselinesaus en pomme duchesse	35
Robespierre van tonijn op een bedje van pesto met rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en frietjes	34

DESSERTEN

Warm frangipanetaartje met kaneelgelato	12
Huisgemaakte tiramisu met koffiegelato	12
Pistache-macaron 'Royal' met mango-, passie- en kokosgelato	13
Café Glacée met 'opgeklopt' vanille-ijs	13