

SUGGESTIES

APERITIEFSUGGESTIE: Cocktail Amaro Braeckman Maison: €11

Voorgerechten of To Share

- Gegrilde worst van hertekalf met warme pruimenchutney €18
 - Saucisse de biche grillée – chutney aux prunes
- Bordje Zeeuwse mosselen tomaat en look €19
 - Une assiette de moules de Zélande à l’ail et tomates
- Seizoenspastei – pruimenchutney €12
 - Paté Saisonnier – Chutney aux prunes
- 2 Kroketten van Gandaham met geitenkaas – gekonfijte peer €19
 - 2 croquettes de jambon Ganda et fromage au chèvre - poire
- Gefruite Calamars – tartaardip €14
 - Les Calamars frits – sauce tartare

Hoofdgerechten

- Vis van de dag €33
 - Poisson du jour
- Tagliata met gegrilde Entrecote BBB €35
 - Tagliata d’entrecôte BBB
- Gegrilde Ierse Rib-Eye €33
 - Rib-Eye d’Irlande grillé
- Gegrilde Hertenkalfsteak met veenbessensaus €35
 - Steak de biche grillé – sauce aux airelles

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL



Oktober

Scampi's in de look

Scampi à l’ail

Of / ou

Gegrilde worst van hertekalf met warme pruimenchutney

Saucisse de biche grillée – chutney aux prunes

~

Gegrilde Entrecote van het moment

Entrecôte du moment grillé blanc blue belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Gegrilde Hertekalfsteak met veenbessensaus (+€3pp)

Steak de biche grillé – sauce aux airelles (+€3pp)

~

Selectie kazen / Sélection fromages (+€3pp)

Of / ou

Dame Blanche of/ou suggestie/suggestion

Of / ou

Irish Coffee(+€3pp)

Menu met aperitief maison & aangepaste wijn: €72

Menu met Gin-Tonic Maison & aangepaste wijn: €78

Menu met aangepaste whisky (ook apero): €83

Menu met aangepaste wijn: €68

Menu zonder dranken: €50

Menu-keuze voor de ganse tafel, behalve kinderen

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.
OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen!!!



NOVEMBER / NOVEMBRE



Scampi's in de look

Scampi à l'ail

Of / ou

Gegrild breughelspek – rode biet – bospaddestoelen

Du lard braisé Breughel grillé – betterve rouge – champignon aux bois

~

Gegrilde Entrecote van het moment

Entrecôte du moment grillé blanc bleu belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Stoofpotje van hertenkalf - herfstgarnituur

Pot-au-feu de biche – garnitures d'automne

~

Selectie kazen / Sélection fromages (+€3pp)

Of / ou

Dame Blanche of suggestie (suggestion)

Of / ou

Irish Coffee(+€3pp)

Menu met aperitief maison & aangepaste wijn: €72

Menu met Gin-Tonic Maison & aangepaste wijn: €78

Menu met aangepaste whisky (ook apero): €83

Menu met aangepaste wijn: €68

Menu zonder dranken: €50

Menu-keuze voor de ganse tafel, behalve kinderen

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.

OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen



KERSTMENU / MENU NOEL

24/12 & 25/12

Hapjes bord / Assiette d'amuses bouches

~

St Jacobsnootje – gegrild Breydelspek – pastinaak – chutney van pruimen

Noix St Jacques – du lard Breydel grillé – panais – chutney de prunes

~

Schelvishaasje – aardpeer – onze visbouillon met saffraan

Dos d'églefin – Topinambour – notre bouillon de poisson au saffran

~

Gegrilde hertenkalffilet – veenbessensaus – wintergarnituur

Filet de biche grillé – sauce aux airelles – garniture d'hiver

~

Kerstgratin – vanilleroomijs – amandelen

Gratin Noël – glâce à la vanille - amandes

Of / ou

Bushmills Irish Coffee

Menu: €80

Menu met aangepaste wijn: €99

Menu met aangepaste whisky : €115

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.

OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen