SUGGESTIES

APERITIEFSUGGESTIE: Cocktail Amaro Braeckman Maison: €11

Voorgerechten of To Share

- Gegrild Breughelspek – rode biet – bospaddestoelen €18
  - Du lard braisé Breughel grillé – betterave rouge
- Reepastei van slagerij Vandewalle – uienconfijt – toast €18
  - Paté de Chevreuil Vandewalle – confit d'oignons – toast
- 2 Kroketten van Gandaham met geitenkaas – gekonfijte peer €19
  - 2 croquettes de jambon Ganda et fromage au chèvre - poire
- Gefruite Calamares – tartaardip €14
  - Les Calamars frits – sauce tartare
- St Jacobsnootjes – witloof – shiitake - peer €23
  - Noix St Jacques – chicon – shiitake - poire

Hoofdgerechten

- Vis van de dag €33
  - Poisson du jour
- Tagliata met gegrilde Entrecote BBB €35
  - Tagliata d'entrecôte BBB
- Gegrilde Holstein Rib-Eye €36
  - Holstein Rib-Eye grillé
- Gegrilde Hertenkalfsteak met veenbessensaus €36
  - Steak de biche grillé – sauce aux airelles
- Stoofpotje van hertenkalf – herfstgarnituur €33
  - Pot-au-feu de biche – garnitures d'automne

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL

November / Novembre

Scampi's in de look

Scampi à l'ail

Of / ou

Gegrild Breughelspek – rode biet – bospaddestoelen

Du lard braisé Breughel grillé – betterave rouge – champignons forestiers

~

Gegrilde Entrecote van het moment (Slagerij Kurt)

Entrecôte du moment grillé blanc blue belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Stoofpotje van hertenkalf - herfstgarniture

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

~

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!!!

DECEMBER / DECEMBRE

Scampi's in de look
Scampi à l'ail
Of / ou
Gegrilde worst van wild (Slagerij Vandewalle) - kweepeer
Saucisse gibier (du boucher Vandewalle) - coing
~
Gegrilde Entrecote van het moment (Slagerij Kurt)
Entrecôte du moment grillé blanc bleu belge (du boucher Kurt)
Of / ou
Vis van de dag / Poisson du jour
Of / ou
Gegrilde hazenrugfilet – blauwe bessensaus
Filet de râble de lièvre grillé – sauce aux myrtilles (+€3pp)
~
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