

WARME GERECHTEN

Vlees op green egg gebakken (x)

<i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x)</i>	27.00
<i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i>	22.00
<i>Brochette van 't huis (kalkoen of mix)</i>	19.00
<i>Warme sauzen champignon, peper, provençaals</i>	2.00
<i>Huisbereide béarnaise</i>	3.00
<i>Stoofvlees met varkenswangetjes van 't huis</i>	20.00
<i>Vol au vent</i>	19.00
<i>Vispannetje</i>	23.00
<i>Zalm gebakken op vel in licht getomateerd sausje</i>	23.00

Al onze gerechten zijn vergezeld met fris slaatje en verse frietjes

Salades

<i>Slaatje scampi</i>	21.00
<i>Slaatje scampi in licht getomateerd sausje</i>	22.00
<i>Slaatje ambachtelijke gerookte zalm</i>	22.00
<i>Slaatje gerookte zalm & scampi's (5 st)</i>	24.00
<i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i>	19.00
<i>Slaatje kipcurry</i>	19.00
<i>Slaatje geitenkaas met honing</i>	19.00
<i>Americain garni</i>	18.00

Salades zijn vergezeld met verse frietjes of brood

Artisanale kroketten

<i>Garnaalkroketten - 2st/3st</i>	19.00/22.00
<i>Kaaskroketten Panko - 2st/3st</i>	16.00/18.50
<i>Trio van kaas, garnaal en gandraham</i>	21.50

Vergezeld met fris slaatje en verse frietjes

Wijnkaart

Huiswijn

Rood

<i>Fleur du sud</i> glas	glas 4.90
<i>Fleur du sud</i> karaf ½	16.00
<i>Montepulciano</i> glas	glas 4.90
<i>Montepulciano</i> karaf ½	16.00

Wit

<i>Chardonnay</i> glas	glas 4.90
<i>Chardonnay</i> karaf ½	16.00

Rosé

<i>Terre des anges</i> glas	glas 4.90
<i>Terre des anges</i> karaf ½	16.00

witte wijn

<i>laurent Douchy chardonnay reserve frankrijk</i>	fles 27.00
<i>nau may sauvignon blanc nieuw zeeland</i>	fles 28.00

rode wijn

<i>Catena zapata malbec argentinie 92/100 parker 2019</i>	fles 35.00
<i>laurent Douchy merlot reserve frankrijk</i>	fles 27.00
<i>chateau bois noir bordeaux superieur st emilion frankrijk 2015</i>	fles 29.00
<i>chateau mirambeau bordeaux frankrijk 2018</i>	fles 30.00
<i>chateau larrivauz bordeaux frankrijk 2018</i>	fles 39.00
<i>chateau bourseau lalande pomerol 2018 frankrijk</i>	fles 39.00
<i>surani falanto primitivo italie</i>	fles 29.00
<i>pasqua desire lush&zin primitivo italie</i>	fles 29.00
<i>rodriguez 3 T sanzo tempranillo spanje</i>	fles 29.00

rosé wijn

<i>pasqua 11 minutess rosato venezie italie</i>	fles 29.00
---	------------

*donderdag & vrijdag en zaterdag
lunchmenu*

koninginnehapje garni met frietjes

Mixbrochette garni met frietjes

Caesarsalade garni met frietjes

Duo kaas & kipragoutkroket met frietjes

Pasta kip curry

Euro 16.00

+ koffie en dessertje van de dag

Euro 19.00

Donderdag

½ kip aan 't spit

Euro 15.00

+koffie en dessertje van de dag

Euro 18.00

Steak maison peper of champignon

Euro 19.50 lunch & dinner

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

Of

Garnaalkroket

Cote à l'os gebakken on the green egg

Dessert naar keuze

Of

Irish coffee

45,00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

Of

Garnaalkroket

Zalm op vel gebakken on the green egg

Of

Vispannetje

Dessert naar keuze

Of

Irish coffee

40,00 euro