

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>Warme sauzen champignon, peper, provençaals</i>	2.00
<i>Huisbereide béarnaise</i>	3.00
<i>Wildsuggestie : stoofpotje van hert</i>	24.00
<i>Stoofvlees met varkenswangetjes van 't huis</i>	21.00
<i>Brochette van 't huis (kalkoen of mix)</i>	19.00
<i>Vol au vent</i>	20.00
<i>Vispannetje</i>	23.00
<i>Zalm gebakken op vel in licht getomateerd sausje</i>	23.00

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 (5st)</i>	24.00
<i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i>	19.00
<i>Slaatje kipcurry</i>	19.00

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 gandaham</i>	21.50
<i>Trio van vegi tomaatmozzarella, boschampignons en kaasbroccoli</i>	20.00
<i>Duo van kaas en garnaalkroket</i>	18.00

pastas

<i>spaghetti bolognaise</i>	13.00
<i>lingiuni kip in curryroomsaus</i>	19.00
<i>pasta caesar champignonsaus</i>	19.00

Wijnkaart

Huiswijn

Rood

<i>Fleur du sud</i> glas	glas 4.90
<i>Fleur du sud</i> karaf ¼ karaf ½	9.00 /16.00
<i>Montepulciano</i> glas	glas 4.90
<i>Montepulciano</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/16.00

Wit

<i>Chardonnay</i> glas	glas 4.90
<i>Chardonnay</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/16.00

Rosé

<i>Terre des anges</i> glas	glas 4.90
<i>Terre des anges</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/16.00

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 argentinië 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 larrivaux 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

Euro 16.00

+koffie en dessertje van de dag 19.50 euro

stoofvlees met frietjes
koninginnehapje garni met frietjes
Mixbrochette garni met frietjes
Caesarsalade garni met frietjes
Duo kaas & garnaalkroket met frietjes

En op Donderdag ook

½ kip aan 't spit

Steak maison peper of champignon

Euro 19.50 lunch & dinner

+ koffie en dessertje van de dag

Euro 23.00

MENU

duo van wildpastei

Of

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