

# WARME GERECHTEN

## Vlees of vis op green egg gebakken (x)

<i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x)</i>	28.00
<i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i>	23.00
<i>Warme sauzen champignon, peper, provençaals, roquefort</i>	2.00
<i>Huisbereide béarnaise</i>	3.00
<i>Stoofvlees met varkenswangetjes van 't huis</i>	21.00
<i>Stoofvlees van varken</i>	19.00
<i>Brochette van 't huis kalkoen</i>	19.00
<i>Brochette van 't huis mix (kalkoen, witte pens &amp; kippeboutje)</i>	19.00
<i>Vol au vent</i>	20.00
<i>Vispannetje</i>	24.00
<i>Zalm gebakken op vel in licht getomateerd sausje (x)</i>	24.00
<i>Zalm gebakken op vel met béarnaise saus (x)</i>	25.00
<i>Kabeljauwhaasje op een bedje preipuree met witte wijnsaus</i>	26.00

## salades

<i>Slaatje scampi</i>	22.00
<i>Slaatje scampi in licht getomateerd sausje</i>	22.00
<i>Slaatje ambachtelijke gerookte zalm</i>	22.00
<i>Slaatje gerookte zalm &amp; scampi's (5st)</i>	24.00
<i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i>	20.00
<i>Slaatje geitenkaas honing</i>	20.00
<i>Slaatje burrata met serrano ham</i>	21.00

## 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 gandraham</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 bolognese</i>	13.00
<i>pasta caesar champignonsaus</i>	19.00
<i>pasta scampi licht getomateerd roomsausje</i>	23.00

# Wijnkaart

## Huiswijn

### Rood

<i>Fleur du sud</i> glas	glas 4.90
<i>Fleur du sud</i> karaf $\frac{1}{4}$ karaf $\frac{1}{2}$	9.00 /16.00
<i>Montepulciano</i> glas	glas 4.90
<i>Montepulciano</i> karaf $\frac{1}{4}$ karaf $\frac{1}{2}$	9.00/16.00

### Wit

<i>Chardonnay</i> glas	glas 4.90
<i>Chardonnay</i> karaf $\frac{1}{4}$ karaf $\frac{1}{2}$	9.00/16.00

### Rosé

<i>Terre des anges</i> glas	glas 4.90
<i>Terre des anges</i> karaf $\frac{1}{4}$ karaf $\frac{1}{2}$	9.00/16.00

## witte wijn

<i>laurent Douchy chardonnay reserve frankrijk</i>	fles 27.00
--	------------

## rode wijn

<i>Catena zapata malbec argentinië 92/100 parker 2019</i>	fles 30.00
<i>laurent Douchy merlot reserve frankrijk</i>	fles 27.00
<i>chateau hout guiraud peche du roy frankrijk 2019</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&amp;zin primitivo italie</i>	fles 29.00
<i>rodriguez 3 T sanzo tempranillo spanje</i>	fles 29.00
<i>azabache reserva 2018 rioja spanje</i>	fles 29.00

## rosé wijn

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

*donderdag & vrijdag en zaterdag*

# *lunchmenu*

*Euro 17.00*

*+koffie en dessertje van de dag 20.50 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*

*Euro 16.00*

*+ koffie en dessertje van de dag € 19.50*

## *Steak maison peper of champignon*

*Euro 21.00 lunch & dinner*

*+ koffie en dessertje van de dag*

*Euro 25.00*

# MENU

\*\*\*\*\*

*Ambachtelijke gerookte zalm*

*Of*

*Garnaalkroket of kaaskroket*

\*\*\*\*\*

*Cote à l'os gebakken on the green egg*

\*\*\*\*\*

*Dessert naar keuze*

*Of*

*Irish coffee*

***46,00 euro***

# MENU

\*\*\*\*\*

*Ambachtelijke gerookte zalm*

*Of*

*Garnaalkroket of kaaskroket*

\*\*\*\*\*

*Zalm op vel gebakken on the green egg*

*Of*

*Vispannetje*

\*\*\*\*\*

*Dessert naar keuze*

*Of*

*Irish coffee*

***41,00 euro***