

WARME GERECHTEN

Vlees of vis op green egg gebakken (x)

<i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x) saus naar keuze inbegrepen</i>	32.00
<i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i>	25.00
<i>Saus naar keuze : champignon, peper, provençaals, roquefort</i>	
<i>Huisbereide béarnaise</i>	2.00
<i>Varkenswangetjes van 't huis</i>	21.00
<i>Wildsuggetie : Stoofpotje van hert</i>	25.00
<i>Brochette van 't huis kalkoen</i>	19.00
<i>Brochette van 't huis mix (kalkoen, witte pens & kippeboutje)</i>	19.00
<i>Bouchée à la reine / konninginnehapje</i>	20.00
<i>Vispannetje van 't huis met zeevruchtensausje</i>	25.00
<i>Zalm gebakken op vel met een zeevruchtensausje (x)</i>	25.00
<i>Zalm gebakken op vel met béarnaise saus (x)</i>	27.00
<i>Kabeljauwhaasje op een bedje preipuree met een zeevruchtensausje (x)</i>	27.00
<i>Karnemelkstampers met kaas & ei en garnalen</i>	21.00
<i>Karnemelkstampers met kaas & ei</i>	19.00
<i>Hutsepot met gegrilde worst</i>	19.0

salades

<i>Slaatje scampi</i>	22.00
<i>Slaatje scampi met een zeevruchtensausje</i>	23.00
<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>	21.00
<i>Slaatje geitenkaas honing</i>	20.00
<i>Grieks feta slaatje</i>	19.00
<i>Grieks feta slaatje met gegrilde kip</i>	21.00
<i>Rundscarpaccio wit-blauw parmezaanschilders & truffelolie</i>	21.00

Artisanale kroketten en pastas

<i>Garnaalkroketten - 2st/3st</i>	20.50/23.00
<i>Kaaskroketten Panko - 2st/3st</i>	18.50/20.50
<i>Trio van kaas, garnaal en gandaham</i>	22.50
<i>Trio van vegi tomaatmozzarella, boschampignons en kaaskroket</i>	22.00
<i>Duo van kaas en garnaalkroket</i>	20.00
<i>spaghetti bolognese</i>	15.00
<i>pasta caesar champignonsaus</i>	19.00
<i>pasta scampi met een zeevruchtensausje</i>	23.00

Wijnkaart

Huiswijn Rood

<i>Fleur du sud</i> glas	glas 5.00
<i>Fleur du sud</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/18.00
<i>Montepulciano</i> glas	glas 5.00
<i>Montepulciano</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/18.00
<i>Laurent douchy merlot</i> fles	27.00

Huiswijn Wit

<i>Chardonnay</i> glas	glas 5.00
<i>Chardonnay</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/18.00
<i>Laurent douchy chardonney</i> fles	27.00
<i>Care Garnacha blanca</i> karaktervolle, verfijnde wijn met bloemen, citrus en exotisch fruit in de neus SP	29.00

Huiswijn Rosé

<i>Terre des anges</i> glas	glas 5.00
<i>Terre des anges</i> karaf ¼ karaf ½	9.00/18.00
<i>Pasqua 11 minutes rosato venezi</i> italie fles	29.00

Rode wijnkaart

<i>Azabache reserva 2018 rioja Spanje</i>	fles 29.00
<i>Een goede begeleider van gegrild rundsvlees met zacht karakter 3 jaar gerijpt op eik</i>	
<i>Bon Courage the pepper tree shiraz Zuid afrika 2019</i>	fles 30.00
<i>Volle weelderige, intense maar zachte wijn met een heel aangename kruidigheid</i>	
<i>Fabre Montmayou Malbec Reservado Argentinië 2021</i>	fles 31.00
<i>Krachtige en zeer harmonieuze topwijn, perfecte begeleider van mals rood vlees</i>	
<i>Pasqua desire lushEzin primitivo Italië</i>	fles 29.00
<i>De wijn is zwoel en rond, fullbodied met zachte tannines</i>	
<i>Chateau mirambeau bordeaux Frankrijk 2018</i>	fles 30.00
<i>Elegant in de mond, zijdezachte tannines, met veel diepte, mooie lengte</i>	
<i>Chateau larrivaux bordeaux Frankrijk 2018</i>	fles 39.00
<i>Fris, met een smaakvolle mix van frambozen, cassis en pruimenfruit</i>	
<i>Clos albertus, saint georges saint emilion 2018</i>	fles 40.00
<i>Een elegante en genereuze wijn met een volle smaak, 12 maand gerijpt op eiken vaten</i>	
<i>Les angelots de villemaurine grand cru 2018</i>	fles 45.00
<i>Mooie dieprode kleur. Weelderige aroma's van zwart fruit. Krachtige wijn</i>	
<i>roggio del filare, rosso piceno superiore DOC top 10 Italië 2019</i>	fles 60.00
<i>de top cuvée van het huis velenosi, een volle ronde wijn 18 maand gerijpt franse eik</i>	
<i>permand vergelesse 1er cru "les vergelesses" 2019 Bourgogne</i>	fles 60.00
<i>een elegante, pittige wijn met een zeer mooie balans en fijne tannines, aroma's van rode bessen en frambozen</i>	

donderdag & vrijdag en zaterdag

lunchmenu

Euro 18.00

+koffie en dessertje van de dag 23.00 euro

½ kip aan 't spit garni met frietjes

koninginnehapje garni met frietjes

Mixbrochette garni met frietjes

Duo kaas & garnaalkroket met frietjes

Hutsepot met gegrilde worst

Op donderdag steakdag

Lunch & dinner

Steak maison peper of champignon

Euro 23.00

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

of

Carpaccio wit/blauw

of

Garnaalkroket of kaaskroket

Cote à l'os gebakken on the green egg

Saus naar keuze, béarnaise + 2 euro

Dessert naar keuze

of

Irish coffee

50,00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

of

Carpaccio wit/blauw

of

Garnaalkroket of kaaskroket

Steak maison met saus naar keuze

Béarnaise + 2.00 euro

of

Zalm op vel gebakken on the green egg

of

Vispannetje van 't huis met zeevruchtensausje

Dessert naar keuze of Irish coffee

43,00 euro