



VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREE

Huisgemaakte garnaalkroketten (2) , dille-mayonaise 20
North Sea shrimp croquettes (2), dill-mayonnaise

Carpaccio van licht gerookte "Holstein" Filet Pur, Parmezaan krullen, rucola en zongedroogde tomaatjes 19
Carpaccio of lightly smoked "Holstein" Filet of beef, parmesan, rocket salad, sundried tomatoes

Gravad Lax met crème van mierikswortel, komkommer en kruidenslaatje 17
Marinated salmon with horseradish crème, cucumber and herb salad

Sint-Jacobsvrucht, wortel, palmkool, postelein, parmesan, bisque 22
Scallops, carrot, palm cabbage, purslane, parmesan, bisque

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Risotto met bospaddestoelen (veggie) 22
Risotto with wild mushrooms (veggie)

Kalfslende BBQ – aubergine – silverui – savooi – pompoen – doperwt – bordelaise 29
Veal tenderloin BBQ - aubergine - pearl onion – green cabbage - pumpkin - pea – red wine sauce

Snoekbaars – sobrasada – aardpeer – bloemkool – venkel – nantua 29
Pike perch - sobrasada - Jerusalem artichoke - cauliflower - fennel - nantua

GEGRILD OP DE JOSPER BBQ | GRILLED ON THE JOSPER BBQ | GRILLADES SUR LE JOSPER BBQ

Ribeye Argentina 300g | 10.5 oz 32
Filet Pur 'Irish Prime' 250g | 8.8 oz 29
Filet Pur 'Irish Prime' 'Rossini' 250g | 8.8 oz 36
Côte à l'os 'Irish Prime' 1,1kg | 38oz (2 pers) 39 p.pers.

+ Belgische frietjes of gepofte aardappel met zure room en bieslook
+ Belgian Fries or baked potato with sour cream and chives

+Bearnaise, groene pepersaus, champignon-room of Roquefort-crème
+Bearnaise, green peppercorn, mushroom-cream or blue cheese cream sauce

NAGERECHTEN | DESSERTS

Dame Blanche 10
Vanilla ice-cream with chocolate sauce

Café Glacé 9
Iced coffee

Crème brûlée 'Madagascar' 9
Crème brûlée 'Madagascar'

Espuma van tiramisu, advokaat, speculoos en crumble 10
Espuma of tiramisu, egg liqueur, speculoos and crumble

Assortiment kaas van kaasmeester Callebaut, chutney, notenbrood 19
Cheese platter with chutney and nut bread

Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord, en automatische luchtcirculatie zorgt ervoor dat we steeds binnen het veilige niveau blijven. U kan meer details en actuele cijfers verkrijgen via onze receptie.

The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.



3-GANGEN SPECIAL | 3 COURSE SPECIAL | PROMOTION 3 PLATS

Huisgemaakte garnaalkroket (1) met dille-mayonaise
North Sea shrimp croquette (1) with dill-mayonnaise

of/or

Gravad Lax met crème van mierikswortel, komkommer en kruidenslaatje
Marinated salmon with horseradish crème, cucumber and herb salad



Kalfslende BBQ – aubergine – zilverui – savooi – pompoen – doperwt – bordelaise
Veal tenderloin BBQ - aubergine - pearl onion – green cabbage - pumpkin - pea – red wine sauce

of/or

Snoekbaars – sobrasada – aardpeer – bloemkool – venkel – nantua
Pike perch - sobrasada - Jerusalem artichoke - cauliflower - fennel – nantua



Café Glacé
Iced coffee

of/or

Assortiment kaas van kaasmeester Callebaut, chutney, notenbrood +8
Cheese platter with chutney and nut bread

Menu 58

Met aangepaste wijnen, mineraalwater en koffie/thee +18
With custom wines, mineral water and coffee/tea

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd
The menu is served per table only

Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord, en automatische luchtcirculatie zorgt ervoor dat we steeds binnen het veilige niveau blijven.

U kan meer details en actuele cijfers verkrijgen via onze receptie.

The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.



ENTREES

- Croquettes de crevettes grises maison (2) avec mayonnaise à l'aneth 20
- Carpaccio de filet pur 'Holstein' légèrement fumé, parmesan, roquette, tomates séché 19
- Gravad Lax à la crème de raifort, concombre et salade aux herbes 17
- Coquilles Saint-Jacques, carotte, chou palmiste, pourpier, parmesan, bisque 22

PLATS PRINCIPAUX

- Risotto avec champignons de bois (végétarien) 22
- Filet de veau au BBQ - aubergine - oignon perlé – chou vert - potiron – petit pois – bordelaise 29
- Sandre - sobrasada - topinambour - chou-fleur - fenouil – nantua 29

GRILLADES SUR LE JOSPER BBQ

- Ribeye d'Argentine 300g 32
- Filet Pur 'Irish Prime' 250g 29
- Filet Pur 'Irish Prime' 'Rossini' 250g 36
- Côte à l'os 'Irish Prime' 1,1kg (2 pers) 39 p. Pers.
- +Frites ou pomme de terre en robe des champs avec de la crème aigre et de la ciboulette
+Béarnaise, sauce poivre vert, champignon-crème ou roquefort-crème*

DESSERTS

- Dame Blanche 10
- Café Glacé 9
- Crème brûlée 'Madagascar' 9
- Espuma de tiramisu, liqueur aux œufs, biscuits caramélisés 'spéculoos' et crumble chocolat 10
- Assiette de fromages de chez 'maître fromager Callebaut' avec chutney et pain aux noix 19

Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord, en automatische luchtcirculatie zorgt ervoor dat we steeds binnen het veilige niveau blijven.

U kan meer details en actuele cijfers verkrijgen via onze receptie.

The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.



MENU PROMOTION 3 PLATS

Croquette de crevettes grises maison (1) avec mayonnaise à l'aneth

ou

Gravad Lax à la crème de raifort, concombre et salade aux herbes



Filet de veau au BBQ - aubergine - oignon perlé – chou vert - potiron – petit pois – bordelaise

ou

Sandre - sobrasada - topinambour - chou-fleur - fenouil – nantua



Café Glacé

of/or/ou

Assiette de fromages de chez 'maître fromager Callebaut' avec chutney et pain aux noix

Menu 58

Avec vins adaptés, eau minérale et café/thé +18

Notre menu est servi par table uniquement

Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord, en automatische luchtcirculatie zorgt ervoor dat we steeds binnen het veilige niveau blijven.

U kan meer details en actuele cijfers verkrijgen via onze receptie.

The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.