



## VOORGERECHTEN

**Gerookte zalmfilet** I hangop met olijven I olijven crumble I zoetzure komkommer I yoghurt-dressing I 16,75

**Gebakken coquilles** I paarse bloemkool I hazelnoten I beurre noisette I 16,50

**(V) Venkel-sinaasappelsoep** I reepjes zalmfilet I Hollandse garnalen I 9,75

**V Wintersalade van roodlof** I gekonfijte kumquats I hazelnoten I gemarineerde paddenstoelen I Old Amsterdam I wortelspaghetti I gefrituurde shiitake I 15,75

**V Salade met geitenkaas uit de oven** I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamicodressing I 15,75

**V Italiaanse tomatensoep** I focaccia met tomaat I 8,00

**Empanadas met pittige kippendij** I Mexicaanse bonensalade I harissa-dip I 15,75

**Carpaccio van gemarineerd rundvlees** I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 16,00 *met eendenleverkrullen* 21,50

**Oosterse salade met kippendijen in kataifi** I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 15,75

**Tataki van diamanthaas** I jalapeño I sperziebonen I gefrituurde uienringen I crème van wasabi I citroendressing I 16,50

**Marbré van eend, maiskip en eendenlever** I nestje van kataifi I kwartelei I marmelade van tamarillo I 16,50

**Jamón Ibérico Bellota** I Pata Negra ham I zoetzure groenten I crostini I 21,50

**Steak tartare** I brickdeeg I Parmezaanse kaas I bosui I huisgemaakte piccalilly I 16,50



## HOOFDGERECHTEN

**Vis van de dag** I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!  
I 26,25

**Zeeduivel gemarineerd in roze peper en bruschetta kruiden** I saffraan-risotto I  
tomatensaus I basilicumolie I 26,75

**Y Strudel van feta en bieten** I walnoten I paprikadressing I salade I 22,25

**Y Tompouce van polenta en paddenstoelenragout** I truffelricotta I truffel  
tapenade I 23,75

**Coq au vin** I piepkuiken gestoofd in rode wijn I dragon I krielaardappeltjes I 24,50

**Tournedos (MRIJ) van de grill** I plaattaart met aardappel-knoflookcrème, ui en spek I  
oreganosaus I 34,50

**Kalfsstoofpot met salie en parmaham** I crumble van pistache I in maismeel  
gefrituurde aardappels I 25,25

**Gebakken eendenborstfilet** I ravioli van gekonfijte eend I eendenlever I saus van rode  
port en kersen I 28,50

English menu





## W I N T E R M E N U

### 3-gangen keuzemenu voor 39,75

**Gerookte zalmfilet** I hangop met olijven I olijven crumble I zoetzure komkommer I yoghurtdressing I

of

**Marbré van eend, maiskip en eendenlever** I nestje van kataifi I kwartelei I marmelade van tamarillo I

\* \* \*

**Kalfsstoofpot met salie en parmaham** I crumble van pistache I in maismeel gefrituurde aardappels I

\* \* \*

**Kaasplateau van Michel van Tricht** I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I

of

**Lava cake** I mascarponeroomijs I vanillesaus I

## K I N D E R G E R E C H T E N

voor onze kleine gasten tot en met 12 jaar

**Tomatensoepje** I 4,25

**Krokante kiphapjes** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,95

**"Bourgondiër" kroket** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 8,95

**Mini broodje hamburger** I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

**Kinderijsje** I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 4,50



## N A G E R E C H T E N

**Crème brûlée van witte chocolade** I salsa van sinaasappel & rode peper I 10,50

**Taartje van stoofpeer** I five spice mousse I pure chocolade-sorbetijs I 10,50

**Sereh parfait** I gepofte rijst I gel van citroenblad I gemberroom I 10,50

**Lava cake** I mascarponeroomijs I vanillesaus I 10,50

**Dessert van onze leerling** I laat u eens verrassen! I 10,50

Liever een after-dinner cocktail? **Espresso Martini** I 10,00

## KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs  
Van Tricht

**Kaas van Michel van Tricht** I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 15,00

**DRUNK DEVIL** Deze ondeugende, halfharde kaas wordt gemaakt door kaasmakerij 't Groendal in Rumbeke. De gepasteuriseerde koemelkkaas wordt gewassen in het Belgische Duvel bier.

**SCHNEBELHORN** Een 7 maanden gerijpte harde, rijke Zwitserse Alpenkaas gemaakt met extra room, afkomstig uit het kanton Sankt-Gallen. De kaas is vernoemd naar de hoogste bergtop in de regio.

**CYRIEL** Klein, rauw melks geitenkaasje gemaakt op biologische kaasboerderij Karditsel in Lummen, Limburg. Dit smeugige kaasje met milde smaak heeft een natuurlijke witschimmelkorst en door het midden een dun laagje houtskool.

**CAMEMBERT CALVADOS** Deze pikante Camembert wordt gemaakt in Normandië van rauwe koemelk. Na verwijdering van de korst wordt deze Camembert gerijpt met Calvados en daarna door notenkruim gewenteld.

**CABRALES** Een robuuste, brokkelige doch smeerbare blauwaderkaas uit het noorden van Spanje, gemaakt van ongepasteuriseerde koeienmelk met toevoeging van iets geiten- en schapenmelk. De kaas wordt geproduceerd in de natuurlijke grotten van het gebergte Picos de Europa.



## DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,45
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,55
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,55
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 10,00