



VOORGERECHTEN

Gemarineerde zalmfilet I salade met witte & groene asperges I doperwten I geroosterde mais I kalamansi dressing I 16,75

Lentesalade met rivierkreeftstaartjes I crostini met kreeftenmousse I grapefruit I schuim van passievrucht I 17,50

V Burrata I tartaar van watermeloen en tomaat I artisjok I komkommerlint I saus van crème fraîche I 15,75

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

(V) Aspergesoep met rozemarijn I aardappel I asperges I beenham I 9,75

V Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 8,00

Taco trio I tonijntartaar met bosui en Sriracha-mayonaise I Mexicaanse bonensalade met gebrande mais I pulled chicken met taugé en hoisin I 17,50

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

Kara age kip I krokante kippendij I little gem I taugé I bosui I tom kha kai I 15,75

Oosters gemarineerde rosbief I zoetzure rode ui I gefrituurde uitjes I krokante sesamzaad I mizuna I wasabi-mayonaise I krokant soja-loempia vel I 17,50

Asperge & charcuterie plank I Livar prosciutto I Livarano worst I asperge-aardappelsalade I aspergekroketje I gefrituurde asperge I groene aspergelint I 22,00



H O O F D G E R E C H T E N

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

Tonijn à la niçoise I tonijnfilet van de grill I haricots verts I rode ui I kappertjes I olijven
I ei I pruimtomaat I dashi-bouillon I 29,50

V Spinazietaartje met broccoli en groene asperges I witte asperges I Peppadew-
paprikasaus I 24,50

(V) Asperges à la flamande I asperges I boerenbeenham I gekookte krieltjes I gekookt
ei I peterselie I gesmolten boter I 25,50 vegetarisch 22,50

"Surf & turf" spies I ossenhaaspuntjes I gamba`s I wilde rijst I ratatouille I teriyakisaus
I 28,50

Gebakken tournedos (MRIJ) I voorjaarsgroenten I hasselback aardappel I dragon-
roomsaus I 34,50

Eend à l'orange I eendenbout gekonfijt in sinaasappel en Grand Marnier I strudel met
gekonfijte eend I asperges I aardappelmousseline I 27,25

Rib roast van Engels lam I pestokorst I asperges I gepofte aardappel I rozemarijnsaus I
28,50

English menu





ASPERGE MENU

3-gangen keuzemenu voor 39,75

Gemarineerde zalmfilet I salade met witte & groene asperges I doperwten I geroosterde mais I kalamansidressing I

of

(V) Aspergesoep met rozemarijn I aardappel I asperges I beenham I

* * *

(V) Asperges à la flamande I asperges I boerenbeenham I gekookte krieltjes I gekookt ei I peterselie I botersaus I

* * *

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

of

Aardbeiendessert I blondie met aardbeien I ruby chocolademousse I gemarineerde aardbeien I gemarmerd aardbeienijs I

KINDERGERECHTEN

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

Trifle I passievruchtenbavarois I kokosmakron I mango I luchtige kokosmousse I mango-sorbetijs I passievruchtensaus I 10,75

Eclair met dulce de leche I gesuikerde pecannoten I gezouten karamel-roomijs I 10,75

Salame di cioccolato I arretjescake I crème van Marsala I vanilleroomijs I 10,75

Aardbeiendessert I blondie met aardbeien I ruby chocolademousse I gemarineerde aardbeien I gemarmerd aardbeienijs I 10,75

Dessert van Joep I laat u eens verrassen! I 10,75

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

CYRIEL Klein, rauwmelks geitenkaasje gemaakt op biologische kaasboerderij Karditsel in Lummen, Limburg. Dit smeuijge 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.

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.

CABRALES Een robuuste, brokkelige doch smeerbare blauwaderkaas uit het noorden van Spanje, gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk 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