



VOORGERECHTEN

Aziatische zalmtartaar I salade van zoetzure komkommer en rode peper I furikake I gefrituurde uienringen I wasabi-gember mayonaise I 16,75

Ceviche van verse makreel I pruimtomaatjes I frisée salade I bieslook I gefrituurde kappertjes I tomatenbouillon I 15,75

Gebakken coquilles & krokant gebakken buikspek I gemarineerde beukenzwammen I sinaasappel I zeekraal I saus van soja en sambai azijn I 17,50

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

(V) Rode paprikasoep met harissa I gamba I orzo I bosui I 9,75 vega met feta 8,25

V Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 8,00

V Salade met Blue Stilton I gepocheerde peer I bosbessen I walnoten I bosbessen-dressing I 16,75

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 16,75 *met eendenleverkrullen 21,50*

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

Salade met parmaham I gegrilde perzik I little gem I dragon I balsamico I 16,75

Gerookte lamsfilet I salade van waterkers en munt I doperwtencrème I dressing van sjalot en rode wijnazijn I 16,75



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

Zeewolffilet uit de oven I korst van peterselie en citroen I pappardelle I bosui I lamsoren I limoncello-botersaus I 26,25

V Triangel van filodeeg met Taleggio I zongedroogde tomaat I olijven I mais I prei I rode ui I tomatensaus I 24,75

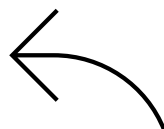
V Romige tagliatelle met gebakken paddenstoelen I truffel I artisjok I groene asperges I Parmezaanse kaas I gerookte amandelen I 25,25

Kalfsribeye van de grill I groene kruiden risotto I bospeen I beukenzwam I uiencompote I saus van gepofte knoflook I 26,25

Gebakken tournedos (MRIJ) I tortilla van ham, prei en aardappel I saus van rode port en kersen I 34,75

Soto ayam I Indonesische kippensoep I kip suprême I rijst I vermicelli I taugé I gekookt ei I boontjes I gefrituurde uitjes I 25,25

Zuid-Amerikaanse runderribeye (250 gram) I chimichurri I gelakte zoete aardappel I 30,75



Ontdek onze heerlijke wijnen!
Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.



Z O M E R M E N U

3-gangen keuzemenu voor 39,75

Aziatische zalmtartaar I salade van zoetzure komkommer en rode peper I furikake I gefrituurde uienringen I wasabi-gember mayonaise I
of

Salade met parmaham I gegrilde perzik I little gem I dragon I balsamico I

* * *

Kalfsribeye van de grill I groene kruiden risotto I bospeen I beukenzwam I uiencompote I saus van gepofte knoflook I

* * *

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

Zomers fruitsoepje I vers rood fruit I luchtige frambozenmousse I geschaafde amandelen I vanilleroomijs 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 9,50

"Bourgondiër" kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 9,50

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

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 5,00



N A G E R E C H T E N

Chocolade bitterbal I witte chocoladesaus I stracciatella-roomijs I 10,75

Zomers fruitsoepje I vers rood fruit I luchtige frambozenmousse I geschaafde amandelen I vanilleroomijs I 10,75

Pêche Melba taart I perzik I frambozenbavarois I rood fruitcompote I mascarpone-roomijs I 10,75

Pistache Pavlova I gemarineerde ananas I lavendelhoning I mango sorbetijs I 10,75

Dessert van de leerling 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 16,00

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