

Drie gangen menu vanaf € 41,20

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,
Uiensoep

Gegratineerd met stokbrood, kruiden en kaas.

*Carpaccio van het Argentijnse rund met Parmigiano Reggiano

Wordt geserveerd met een knapperig toastje, olijven tapenade en een licht pittige mosterd- dressing, een super trendy doch heerlijk gerecht in een originele uitvoering.

*Warm boerenpasteitje

Bladerdeeg met een ragout van beenham, champignons en bosuitjes, oer degelijk maar o zo lekker in deze tijd

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering)

Rosé gebraden kalfsvlees, dun gesneden en gevuld met tonijn-salade, opgerold en geserveerd met een groene kruiden-dressing, kappertjes en geplukte sla.

*Envelopje met spinazie en Brie

Warm uit de oven op een matrasje ofwel een bedje van salade, met een verrassende balsamico dressing en geroosterde noten.

*Wilde gans

Gepekeld, gerookt en gebakken, met druiven, rode ui, honing-dressing en cashewnoten.

Geitenkaas

Gerold in bacon, van de grill, geserveerd met een abriko-zendressing.

Samenspel (suppl. € 2,80)

van gerookte zalm, Noorse garnalen met whiskysaus en tartaar van zalm verfijnd met bosuitjes, crème fraiche en mierikswortel.

Voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 7,75 Voorgerechten apart vanaf € 11,75

-Extra te bestellen: vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,20

-Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten, in overleg met de chef kunnen wij hier rekening mee houden. laat het ons weten en vraag de bediening om informatie.

De met * gemarkeerde voorgerechten zijn ook als hoofdgerecht te bestellen.

De hoofdgerechten met ** kunt u ook als junior/senior portie bestellen (-/- € 1,50).

De gerechten met *** kunt u ook veganistisch bestellen.

HOOFDGERECHTEN

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

Zó lekker dat we er eigenlijk geen woord meer over willen zeggen.

**Stoofpotje

Van licht pikant rundvlees, een verrassend recept van mijn vriend Rafaël, uit de Catalaanse keuken.

**Runder biefstuk uit Uruquay

Van crisisbestendige kwaliteit met saus naar keuze: Gorgonzola -, Peper -, rode wijnsaus of champignon- roomsaus.

**Zalmfilet

Gebakken in één van onze ovens en opgediend met een crème fraiche- pepersaus.

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

Gevuld met gestoofde groenten, geroosterde noten en Brie, geserveerd met een halfzoete bosbessensaus.

**Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook bestellen met ui en kaas gratineerd.

Kaasfondue taartje uit de oven

U krijgt hierbij, groenten, fruit en brood om te dippen.

Varkenshaas medaillon

in een jasje van bacon gebakken en begeleid door een Stroganoff saus.

Vispotje

Met in kruiden en citroen gemarineerde vis zoals mosselen, zalm, heilbot en garnalen, gestoofd in eigen vocht met verse groenten.

Ossenhaas (suppl. € 7,95)

in een pannetje gebakken, met champignons, uitjes en rode wijnsaus.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken aardappeltjes en salade.

Wilt u graag extra garnituur? Vraag het gerust! Wij houden de porties klein om verspilling tegen te gaan.

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 25,15



NAGERECHTEN

Dame Blanche, de echte

Korte omschrijving: Bourbon vanille-ijs, warme Belgische chocoladesaus naar Barry Callebaut met slagroom en een koekje.

Karamelbokaal

Vanille-ijs, overgoten met een, door onze ijverige leerling gemaakte, karamelsaus, bestrooid (ook door hem) met noga.

Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacao-poeder.

Cheesecake

Met boterkoek, frambozen en witte chocolade, geserveerd met een bolletje frambozen sorbetijs.

Monchoutaart

Een bodempje Bastogne koek, monchou en daarop kersen, dat zo eenvoudig zo lekker kan zijn.

Affogato

Warme espresso met vanille ijs en Amaretto cream.

Hümmelinger boeren appeltaart

Volgens een oud, goed bewaakt familie recept, onder andere 2 1/2 uur in de oven gebakken; met amandel – kaneel ijs en een advocaat roomsausje geserveerd.

Zwitserse Notentaart

Met pecan noten- karamelijs.

Kaasplankje (suppl. € 3,75)

Met 4 verschillende kaasjes uit binnen- en buitenland.

Nagerechten apart te bestellen vanaf: € 9,00