

Drie gangen menu vanaf € 41,20

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

***Aspergesoep (ook veganistisch te bestellen)

Verfijnd met room, bieslookolie en stukjes asperges.

*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 tonijnsalade, opgerold en geserveerd met een groene kruidendressing, 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.

*Gegrilde beenham bereid volgens oud boerenrecept

Met o.a. honing en kaneel, geserveerd met asperge- eissalade.

Asperge cocktail (suppl. € 2,50)

Witte asperges, rivierkreeftjes, verkruimeld ei en een milde dressing geparfumeerd met sinaasappel.

*Gerookte zalm rol (suppl. € 2,50)

Met een vulling van zalmtartaar, crème fraîche, bosuitjes en mierikswortel, geserveerd op venkel-wakame.

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 fraîche- 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 een topping van witte asperges

Hollandaisesaus, gegratineerd met jonge kaas.

**Vegetarische aspergeschotel

Gepofte nieuwe aardappels, gevuld met witte asperges en een romige kruidenkaas.

**Asperges met scholfilet (suppl. € 2,80)

Dit witte goud wordt opgerold in scholfilet dan bedekt met Mozzarella en reepjes gerookte zalm, geserveerd met Hollandaise saus.

**Oerhammetje (suppl. € 2,50)

Gepekeld en gestoofd in de oven, geserveerd met witte asperges, nieuwe aardappels, gekookt ei en een honing-mosterdsaus.

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 choco-ladesaus 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.

Coupe aardbeien

Aardbeien sorbetijs, verse aardbeien, aardbeiensaus en bestrooid met mint- nogaut.

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.

Aardbeienstracciatella (suppl. € 1,00)

Verse aardbeien met een mascarpone- Griekse yoghurt mousse tussen pure chocolade blaadjes geserveerd.

Kaasplankje (suppl. € 3,75)

Met 4 verschillende kaasjes uit binnen- en buitenland.

Nagerechten apart te bestellen vanaf: € 9,00