

Drie gangen menu vanaf € 37,50

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

***Rode linzensoep

Met een tikkeltje pit en schuim van fêta.

*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.

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering) (suppl. € 1,25)

Rosé gebraden kalfsvlees, dun gesneden en gevuld met tonijnsalade, opgerold en geserveerd met een groene kruidendressing, kappertjes en geplukte sla.

*Warm boerenpasteitje

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

*Poke bowl (suppl. € 2,50)

Met gerookte zalm, zalmtartaar, sojabonen, avocado, groene asperges, wakame, glas noedels en een Japanse sojadressing.

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.

*Geitenkaas

Uit de oven met cherytomaatjes, op een matrasje (bedje) van salade, en balsamico- stroop geserveerd.

*Een buideltje van gerookte zalm (suppl. € 1,25)

Met een vulling van zalmtartaar verrijkt met crème fraîche, bosuitjes, mierikswortel en dillesaus, op een wakame- venkelsalade.

*Gamba's "van hun jasje ontdaan" (suppl. € 2,00)

Met een verslavende whisky- cocktailsaus.

Extra te bestellen:

vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,00

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 6,95 Voorgerechten apart € 9,95

Supplementen berekenen wij extra.

* Ook als hoofdgerecht te bestellen.

** Ook als kleiner portie te bestellen (-/- € 1,50).

*** Vraag ook naar andere veganistische opties.

Supplementen berekenen wij extra.

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

HOOFDGERECHTEN

**Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook met jonge kaas of oude kaas gegratineerd bestellen.

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

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

**Piccata van kip

De filet in plakjes gesneden en in een beslag van Parmezaanse kaas en ei gebakken, geserveerd op een saus van knoflook, bosuitjes en Italiaanse rode rakker.

**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.

Ossenhaas (suppl. € 6,95)

Gebakken in een pannetje met champignons, sjalotjes en knoflook, voor de finishing touch nog een beetje Rode wijnsaus.

**Zalmfilet

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

**Zeebaarsfilet

Op de huid gebakken en geserveerd met een groenten- rijststoof.

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

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

**Vegetarische Portobello

In de oven gebakken, gevuld met een tomaten- groenten risotto en gegratineerd met truffelkaas.

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

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 23,15

NAGERECHTEN

Aardbeienstracciatella

Verse aardbeien, mascarpone en Griekse yoghurt, tussen pure chocoladeblaadjes geserveerd.

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.

Coupe aardbeien,

Aardbeien sorbetijs, verse aardbeien, aardbeiensaus en slagroom.

Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacao poeder.

Yoghurtmousse

Grieks, met geroosterde walnoten en hazelnoten, overgoten met honingsaus.

Tompouce met aardbeien

Met een aardbeiencrème, verse aardbeien en slagroom.

Bokaal

Met jus d'orange, vanille ijs, vers fruit en een toefje slagroom.

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.

Monchoutaart

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

Mochten bovenstaande desserts teveel worden dan kunt u altijd hiervoor in de plaats een lekker kopje koffie, espresso, cappuccino of koffie verkeerd nemen, kopje thee kan natuurlijk ook; eventueel geserveerd met een likeurtje of natuurlijk een special coffee

Nagerechten apart te bestellen

€ 8,95

BERGERRIE MAALTIJDBURGERS € 18,50

Homemade + 200 gram, onze burgers worden geserveerd met rösti-frietjes.

Beefburger van rundvlees

Met tomaat, augurk, gebakken ui en homemade bbq saus.

Lamsburger

Met gegrilde paprika, gebakken uitjes en jong belegen kaas.

Kipfiletburger

Gebakken met tortillachips en avocado gegratineerd met kaas en geserveerd met een pittige rimboesaus.

Berlijnse dubbel burger

half om half gehakt aangemaakt met kerrie en sjalotjes, deze burgers krijgt u met kerriesaus.

Vegetarische burger (ook veganistisch te bestellen)

Van oesterzwammen, shiitake, champignons, rode uien en geroosterde zwarte komijn, gegratineerd met gebakken champignons, uien en Italiaanse truffelkaas of met veganistische kaas.

Extra toppings (€ 1,00)

Truffelmayonaise

Truffelkaas

Jong belegen kaas

Oude kaas