

Drie gangen menu vanaf € 39,80

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

***Pompoensoep (veganistisch)

Zijdezacht met een tikkeltje pit, met kokosmelk, koriander en rode peper

*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 bosuutjes, oer degelijk maar o zo lekker in deze tijd.

*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 gebakken appeltjes en vossenbessensaus geserveerd.

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering) (suppl. € 1,50)

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

*Vispalet (suppl. € 2,90)

Met gerookte zalm, zalmtartaar, gamba's, een crème van gestoomde makreel en gegrilde mul filet, geserveerd met een wakame venkelsalade.

*Wilde gans (suppl. € 1,80)

Gepekeld, gerookt en gebakken, met druiven, wijnazijn, rode ui, mosterd, honing en cashewnoten.

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 7,50 Voorgerechten apart € 11,00

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 24,95

Nagerechten apart te bestellen € 9,00

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

De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.

* Ook als hoofdgerecht te bestellen.

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

*** Vraag ook naar andere veganistische opties.

HOOFDGERECHTEN

**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. € 7,50)

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

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

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

**Wildzwijn (suppl. 2.50)

Deze echte scharrelaar stoven wij met rode ui, rode wijn, een geheime kruidenmelange en blauwe bessen, gearneerd met pure chocola en vossenbessen

**Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook bestellen met 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.

**Vegetarische boomstammetjes

Gepaneerd met panko en koriander met een vulling van mung bonen, aubergine, courgette, rode ui en limoensap.

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

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.



Drankenkaart

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.

Affogato

Espresso met vanille ijs en Amarula Cream likeur.

Rocky road

Chocolade met marshmallows, noten en koek, geserveerd met stracciatella ijs

Monchoutaart

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

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.

Cheesecake

Met frambozen en boterkoek en witte chocolade.

BERGERRIE MAALTJDBURGERS € 19,50

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 belegde 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
-Jong belegde kaas

-Truffelkaas
-oude kaas