# Drie gangen menu vanaf € 42,45

## VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)**
Van Italiaanse rode rakkers, Franse basilicum en Nederlandse room,
***Pompoensoep**
Zijdezacht met een tikkeltje pit, met gele curry en een topping van amandel-, sinaasappel- en peterseliepesto.
***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.
**Geitenkaas**
Gerold in bacon, van de grill, geserveerd met een abrikozendressing.
**Gerookte eendenborst**
Op veldsla, rode druiven, cashewnoten en een dressing van honing, rode ui en witte wijnazijn.

**********

**Visvariatie (suppl. € 3,80)**
Zalmtartaar, makreel mousse en gamba's, geserveerd op een salade van wakame en venkel.

Voorgerechten zijn ook apart te bestellen:
Soepen apart **€ 7,90**Voorgerechten apart vanaf **€ 11,95**

-Extra te bestellen: vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter **€ 5,75**

**-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 hoofdge-recht 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.
**Cordon bleu van varkenshaas**
Gevuld met huisgemaakte beenham en Ierse cheddarkaas.
**Zoete aardappel**
Gepoft en gevuld met zwarte bonen, avocado, tomaat, granaatappel en rode uien, op uw bord met een dip van avocado, jalapeno's en yoghurt.
**Wildzwijn-stoof**
Deze echte scharrelaar wordt gestoofd in een compote van rode uien, rode wijn, champignons en een geheime kruidenmelange. Wij serveren deze stoof met een streep gesmolten bittere chocolade.
**"Fish en chips"**
Met home made remouladesaus en dikke frieten.

**********

**"Het hijgend hert", (suppl. € 7,90)**
De jacht niet ontkomen, op uw bord in 2 bereidingswijzen: als een rollade van gestoofd hert met een vulling van
bos paddenstoelen, perzik en vossenbessen;
Als topping krijgt u dan de rosé gebakken hertenbiefstuk.

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: **€ 25,95**

## 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 cacaopoeder.
**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.
**"Oma Anni's wafel"**
Overgoten met warme kersen en geserveerd met vanille-ijs en slagroom.

**********

**Kaasplankje (suppl. € 3,75)**
Met 4 verschillende kaasjes uit binnen- en buitenland.

Nagerechten apart te bestellen vanaf: **€ 9,15**