

Voorgerechten

Carpaccio	€18
Belgisch wit-blauw	
Serrano ham 24 maand gerijpt aperitief/voorgerecht	€16/€18
Mergpijp gegrild aperitief/voorgerecht	€15
Garnaalkroketten (1of2)	€13/€17
Grijze garnalen – panko – gefrituurde peterselie	
Sint Jacobsvruchten ‘Thermidor’	€18
Witte wijnsaus – champignons – gegratineerd	
Gebakken ganzelever	€18
Appeltjes geflambeerd met Calvados – veenbessen	
***Voorgerecht als hoofdgerecht : + €6	

Klassiekers uit grootmoeders keuken

Koninginnehapje	€23
Bladerdeeg koekje – puree of frietjes	
Rundstong	€24
Madeira saus – puree of frietjes	
Vlaamse stoverij	€23
Varkenswangetjes – frietjes	
Garnaalkroketten 3stuks	€24
Grijze garnalen – panko – salade – frietjes	
Vispannetje	€24
Dagverse vis – witte wijnsaus – puree	
Kalfsblanquette	€24
Kalf – champignon – zilverui – puree of frietjes	

Hoofdgerechten

Filet mignon	€24
Belgisch wit-blauw – 3weken gerijpt (Supplement saus + €3 : peper, champignons of vers geklopte bearnaise)	
Côte à l’os voor 2 personen	€32
Belgisch wit-blauw – (supplement saus + €3 : peper, champignons of vers geklopte bearnaise)	
Gebakken rogvleugel	€26
Kappertjesboter – puree	
Gebakken zeetongen 2 stuks/3 stuks	€26/€29
Salade – frietjes	
Gebakken Sint Jacobsvruchten	€29
Gestoofd witloof – puree – witte wijnsaus	

***** Geen kinderkaart aanwezig. Extra bord + bestek : €4**