

Andere dranken en desserts zie QR CODE



Aperitief suggesties

Aperitief maison	€ 7,30
Coupe champagne	€ 12,00
Gin tonic – Tanqueray 10 (England)	€ 14,00
Gin tonic – Gin Maré (Spanje)	€ 14,00
Gin tonic – Geranium (Engeland)	€ 12,50
Duvel 6,66 (van 't vat)	€ 4,00

Bubbels per fles

Cava – Grimau	€ 30,00
Champagne – Moët & Chandon Ice Imperial rosé	€ 95,00
Champagne Jeeper – Brut, Grand Assemblage	€ 66,00

Rosé wijn

Miraval – Côtes De Provence 2019	€ 37,50
Tavel Le Crétacé Alain Jaume 2018	€ 30,00

Witte wijn

Pinot Gris – P.Ginglinger – Elzas (Frankrijk) 2018	€ 32,00
Montagny 1 ^e Cru – Bourgogne (Frankrijk) 2018	€ 37,50
Château Elise – Bordeaux (Frankrijk) 2017	€ 35,00
½ Pouilly Fuissé – Loire (Frankrijk) 2017	€ 24,00
Les Hauts De Lalande – Carcassone – Chardonnay/Viognier (Frankrijk) 2019	€ 29,00

Rode wijnen

Conde Pinel Old Viñes – Castilla (Spanje) 2018	€ 28,00
Château L'Esperance – Côtes de Blaye – Bordeaux (Frankrijk) 2015	€ 28,00
Barolo – Bricco Ambrogio – (Italië) 2012	€ 85,00
1/2 Marques de Riscal – Rioja (Spanje) 2015	€ 21,00
Ripasso – Ilatium Morini – Valpolicella– Superiore (Italië) 2016	€ 30,00

Onze spijkaart mei 2021

Suggesties














Voorgerecht

Asperges met gerookte zalm  	€ 20,00
Asperges op Vlaamse wijze   VG € 19,00 HG € 28,00	

Hoofdgerecht















Zeewolfhaasje – asperges  	€ 32,00
Australische Rib-Eye met gebakken asperges 	€ 32,00

Voorgerechten

Rundercarpaccio – pesto van basilicum, rucola en parmezaan     	€ 17,00
Kaaskroketten met gefruite peterselie  	€ 12,50
Kroketten van Noordzee garnaal met gefruite peterselie    	€ 18,50
Scampi op onze wijze  	€ 16,50

Kinderkaart

Kaaskroketten 2st	€ 13,50
Garnaalkroketten 2st	€ 19,50
Bordje friet met mayonaise en ketchup	€ 6,00
Kipfilet met appelmoes	€ 14,00
Ribbokes	€ 18,00

 gluten	-	 schaaldieren	-	 eieren	-	 vis	-	 pinda
 noten	-	 soja	-	 lactose	-	 selderij	-	 mosterd
 lupine	-	 zwaveldioxide-sulfiet	-	 weekdieren	-	 sesamzaad		

Hoofdgerechten






Salades

Fregola salade – feta – scampi – kip    	€ 20,00
Salade met gebakken scampi en mangovinaigrette    	€ 22,00
Tomaat garnaal  	€ 28,00

Visgerechten

Paling in het groen  	€ 32,50
Gebakken zeetong "Meunière" (+ 500gr)   	€ 36,00






Gegrilde vis en schaaldieren

Gamba's – fregola – tartaar   	€ 27,50
Paling "Amandus"  	€ 32,50
(met roomsaus, champignons en roze peperbollen)	

Vleesgerechten

Rundertartaar van Agnusbeef – Olijven – zongedroogde tomaat – kruidenolie  	€ 27,00
---	---------

Gegrilde vleesgerechten

Varkensribbetjes – lookboter met gemengde sla 	€ 24,90
T-bone met gemengde sla (± 650gr been inbegrepen) 	€ 31,00
Brochette met gemengde sla) 	€ 21,00
Ossenhaas	€ 29,50
Lamsfilet met rozemarijn en mosterdsaus  	€ 27,50

Sauzen

Peper- of champignonsaus 	€ 3,00
Bearnaise- of choronsaus  	€ 3,80

Bij allergieën of intoleranties, vraag het zaalpersoneel gerust voor meer uitleg.

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten indien u met 6 en meer bent. Dank voor uw begrip.