

Onze Voorgerechten

Duo van wildterrines, gekonfijte uien en gegrilde brood kramiek

Rundercarpaccio met parmezaan, olijfolie en salade

St Jacques noten en scampi spies, groenten, wijn & citroensaus

Geroosterde zeebaarsfilet op vel, kalfsjus en bieslook

Wintergroentebouillon, gebakken escalope van foie gras en zwarte truffelolie

Onze Hoofdschotels

Puur wild zwijnfilet met pepersaus, bloemkool en broccoli gratin (+4€)

Pure hertenfilet met Purnaletsaus, wintergarnituur en nieuwe aardappelen (+6€)

Eendenborst met “Marchand de vin” saus, gesmoorde witlof en aardappelgratin

Snoekbaarsfilet met witte boter en seizoensgroenten

Runderreepjes lende, saus naar keuze (Béarnaise, champignon, peper) en frietjes

Onze Desserten

Dame Blanche

Dessertenbord van het moment

Sabayon met Purnalet

Crème brûlée

Chocolade mousse

Seizoensmenu « Herfst 2021 » : Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 38€/p.p.

Drankforfait : aperitief, aangepaste wijnen, water en koffie aan 20€/p.p.

De samenstelling van onze gerechten kan variëren. De informatie met betrekking tot de allergenen hangt ter informatie aan het affichebord dichtbij het Tv-scherm. (op het oranje bord tegenover de bar)

Ons personeel staat ook steeds klaar voor verdere informatie.