

VOORGERECHTEN

- GRAVED LAX** 15.00
 Gepekeld zalm, gemarineerd in roodfruit met gebrande citrusvrucht en dille-dressing
 Rosé Liefmans
- RUNDERCARPACCIO** 15.00
 Huisgemarineerd, mals rundvlees met pijnboompitten, truffelmayonaise en overjarige kaas
 Merlot La Trappe Isid'or
- GEBAKKEN COQUILLES** 16.00
 Coquilles met witlof-konfijt, peren-roommousse en een crumble van kaas
 Verdejo Delirium Tremens
- VIJGENCARPACCIO** 15.00
 Dun gesneden vijgen met dragon, olijven, parmezaan, pistache en extra vergine olijfolie
 Chardonnay Lijn 83
- BUIKSPEK MET POMPOEN** 13.50
 Uitgebakken spek met gebakken pompoen en parelcouscous
 Rosé Karmeliet
- VEGAN COQUILLES** 13.00
 Knolselderij, koningsoesterzwam met béarnaisesaus, zeekraal en dashi
 Verdejo Franziskaner Weisse

SOEPEN

- ITALIAANSE TOMATENSOEP** 6.50
 Verse tomatensoep met basilicum, gember, knoflookschuim en gehaktballetjes
- FRANSE UIENSOEP** 7.00
 Klassieke, boordevolle uiensoep, met tijm en gratineerd met kaas
- SOEP VAN 'T MOMENT** 7.50
 Wisselende soep, elke keer een andere smaakbeleving

- EXTRA -**
- FRITES** 4.00
 Mayonaise en kruiden
- ZOETE AARDAPPEL FRITES** 6.00
 Met truffelmayonaise
- SALADE** 4.00
 Honingmosterd dressing

DESSERTS

- WARME KERSEN** 10.00
 Kersen met chocolade-ijs, sorbertcassis-ijs en slagroom
- CRÈME BRÛLÉE** 11.00
 Witte chocolade crème brûlée met aardbeiencheesecake-ijs en roodfruit
- TIRAMISU 2.0** 11.00
 Lange vingers, mascarpone-mousse, meringue, chocolade spongecake, amaretto en koffie
- BUENO MOUSSE** 12.50
 Chocolade mousse van (Kinder) Bueno en roomijs Dubai

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

- VERSE RAVIOLONI MET TRUFFELROOMSAUS** 23.50
 Verse pasta gevuld met bospaddenstoelen, geserveerd met huisgemaakte gehaktballen en spinazie
 Primitivo La Trappe Isid'or
- TAGLIATELLE MET OSSOBUCCO** 23.00
 Klassiek stoofgerecht van kalfsschenkel, wortel, tomaat, ui en verse pasta
 Primitivo Westmalle Dubbel
- GESTOOFDE KNOLSELDERIJ-STEAK** 22.00
 Langzaam gegaarde knolselderij met een notenkoekje, paté en jus de veggie
 Merlot Gouden Carolus Whisky
- PARELHOEN** 24.50
 Sous-vide gegaarde parelhoen met gebakken paddenstoelen en pastinaakpuree
 Chardonnay Leffe Blond
- VARKENS RIBROAST** 24.00
 Gegrilde ribstuk met ovengebakken spruiten en een saus van honing en tijm
 Primitivo Gouden Carolus Whisky
- BIEFSTUK** 28.00
 Heerlijk mals stukje rundvlees met pastinaakpuree en een kaneel-steranijs-kruidnagel jus
 Primitivo Westmalle Dubbel
- THAISE CURRY MET GEROOKTE SPITSKOOL** 22.00
 Rode kokoscurry met basmati rijst, gewokte taugé, sugarsnaps en seroendeng
 Pinot Grigio Leffe Blond
- ROODBAARSFILET** 24.00
 Op de huid gebakken stevige witvis met een tomaten- knoflook- kreeftensaus
 Pinot Grigio Franziskaner Weisse
- AUBERGINESCHNITZEL** 22.00
 Pan gebakken aubergine met een krokant jasje van panko en licht pikante tomatensaus
 Verdejo Delirium Tremens
- CHEF'S VLEESGERECHT** Dagprijs
 Wisselend vleesgerecht van onze chef, lokale en seizoensproducten, vraag het de bediening