

## Suggesties – Suggestions:

### Apéritiefhapje tapas to share– Amuse:

Traditionele Sardines “Felisa en boîte deluxe”, top textuur & smaak, toast.  
*Sardines traditionnelles « Felisa en boîte deluxe », texture et saveur optimales, toast.* € 24,00

Traag gegaard buikspek Ibérico, kort gegrild, Mostaard Wostyn.  
*Lard grillé de porcelet, caisson basse temperature, moutarde Wostyn .* € 13,00

### Entrée– Voorgerechten:

Escargots “Petits-Gris de Namur”, look- en kruidenboter.  
*Les escargots “Petits-Gris de Namur”, beurre d’ail et fines herbes.* € 15,00

~

Sint-Jakobsnootjes gebakken “à la Dugléré”.  
*Coquilles Saint-Jacques poêlées “à la Dugléré”.* € 22,50

### Hoofdgerechten – Plat principale:

Filet van duif uit Steenvoorde, kroketje van bil, asperges en voorjaargroente.  
*Filet de ‘Pigeonneau des Flandres’, asperges et légumes de printemps.* € 39,00

~

Kalfszwezeriken, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, warme groente, aardappelsjes.  
*Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.* € 36,00

~

Hereford Ribeye, 3 weken gerijpt, Ierland, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit.  
*Ribeye Herford, maturée 3 semaines, Irlande, crudités, frites fraîches.* € 35,00

~

Ossenhaas rosé gebakken “Rossini”, warme groente, frietjes.  
*Filet Pur “Rossini”, légumes chauds, frites.* € 39,00

~

In hazelnootboter gebakken zeebaarsfilet, sint-jakobsnootjes, Nantuasaus, verse frietjes.  
*Filet de bar, coquilles Saint-Jacques, sauce Nantua, frites.* € 32,00

### Dessert – Dessert:

Coupe met vanille ijs en Heuvellandse aardbeien, munt, tuile.  
*Fraises, glace vanille, tuile, menthe.* € 12,00

Coupe Advocaat.  
*Coupe Avocat.* € 10,00