

Suggesties – Suggestions:

“ AOC Champagne Louis Déhu Brut sélection blanc de blancs“ 100 % chardonnay, 75cl.	€ 90,00
“ Oublonic “ Likeur van hoppe en sinaasappel geserveerd met tonic. <i>Liqueur d'houblon orange et tonic.</i>	€ 12,50
“ 0,0 % Kwaremont, “ Alcoholvrij bier, fittest blond, de smaak van de verlengingen, alc. 0,0 % , 33cl. <i>Bière sans alcool, fittest blonde, alc. 0,0 % , 33cl.</i>	€ 5,00
“ Ypra Hoppy alcoholfree, “ Hoppig, blond, alcoholvrij bier, alc. 0,4 % , 33cl. <i>Bière blonde houblonnée, sans alcool, alc. 0,4 % , 33cl.</i>	€ 5,50
“ Thrive” Alcoholvrij bier met vitamines, alc. 0,3 % , 33cl. <i>Bière sans alcool avec vitamines, alc. 0,3 % , 33cl.</i>	€ 6,00
“ Somersby” Alcoholvrij appel cider, alc. 0,0 % , 33cl. <i>Cidre sans alcool, alc. 0,0 % , 33cl.</i>	€ 7,00

Entrée- Voorgerechten:

Sint-Jakobsnootjes, Rieslingsaus, grijze garnalen . <i>Noix de Saint-Jacques poelées, sauce vin blanc Riesling, crevettes grises.</i>	€ 24,00
--	---------

Hoofdgerechten – Plat principale:

Gebakken wilde rivierpaling, tartaarsaus, slaatje, frietjes. <i>Anguille à la meunière, sauce tartare, salade, frites.</i>	€ 36,00
---	---------

~ Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit. <i>Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime maturée, cruditées, frites fraîches.</i>	€ 38,50
---	---------

~ Sint-Jakobsnootjes, gestoofde zomerprei, Rieslingsaus, grijze garnalen . <i>Noix de Saint-Jacques poelées, sauce vin blanc Riesling, crevettes grises.</i>	€ 39,50
--	---------

~ Kalfszwezeriken, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, warme groente, aardappelsoesjes. <i>Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.</i>	€ 38,00
---	---------

~ Zeebaars, nage van seizoensgroente, jus van garnaal met saffraan, verse frietjes. <i>Filet de bar, légumes, sauce au safran, frites.</i>	€ 37,00
--	---------