

Suggesties – *Suggestions:*

“ 0,0 % Kwaremont, “

Alcoholvrij bier, fittest blond, de smaak van de verlengingen, alc. 0,0 % , 33cl.

€ 5,00

Borelle Hoogblond, 7%, 33cl

€ 6,50



Sint-Bernardus Triple 0,0 %, 33cl

€ 6,00

Apéritiefhapje tapas to share– *Amuse:*

Ibérico De Cebo ham “Monte Nevado” (60gr).

Jambon Ibérico De Cebo “Monte Nevado” (60gr).

€ 24,00



Linzenkroketjes (6 stuks).

Croquettes de lentilles (6 pièces).

€ 12,00

Entrée– *Voorgerechten:*



Ganzenleverpastei “maison”, confijt, brioche .

Terrine de foie gras d’oie « maison », confit, brioche.

€ 26,00

~

Asperges à la Flamande, gerookte zalm en grijze garnaal .

Asperges à la Flamande, saumon fumé, crevettes grises.

€ 25,50

Hoofdgerechten – *Plat principale:*



Rivierpaling in de room, grijze garnalen, slaatje, verse frietjes.

Anguilles à la crème, crevettes grises, crudités, frites fraîches.

€ 37,50

~

Zeebaarsfilet, gestoofde prei, asperges, Rieslingsaus met saffraan, grijze garnalen .

Filet de bar à la sauce au vin blanc Riesling et safran, asperges crevettes grises.

€ 38,50

~

Asperges à la Flamande, gerookte zalm en grijze garnaal .

Asperges à la Flamande, saumon fumé, crevettes grises.

€ 39,50

~

Ribeye, gerijpt uit Argentinië, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit.

Ribeye maturée d’Argentine, crudités, frites fraîches.

€ 37,00