Suggesties – *Suggestions*:

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

Apéritiefhapje tapas to share– *Amuse*:

Terrine van wild "en croûte", confijt, brioche .
Pâté de gibier en croûte, confit, brioche.

Entrée– *Voorgerechten*:

Sint-Jakobsnootjes, gestoofde prei, Rieslingsaus met saffraan, grijze garnalen .
Noix de Saint-Jacques poelées, à la sauce au vin blanc Riesling et safran, crevettes grises.

Hoofdgerechten – *Plat principale*:

♥ Hazenrugfilet "Harlekijn", winterse groente, aardappelsoesjes.
Râble de lièvre "Arlequin", légumes d'hiver, garniture de pommes de terre.
Topper van de Chef – Suggestion du Chef.

~
Rugje van Edelhert "Grand-Veneur", winterse groente, aardappelsoesjes.
Filet de biche "Grand-Veneur", légumes d'hiver, garniture de pommes de terre.

~

"Hazenpeper uit de Polders" sudderpotje, winterse groente, aardappelsoesjes.
Civet de lièvre traditionnel, légumes d'hiver, pommes dauphines.

~
Karnemelkstampers, gepocheerd ei, grijze garnaal, Watou paterskaas, hazelnootboter.
Babeurre, oeuf poché, crevettes grises, fromage Watou, beurre noissette.

~
Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje,
verse frietjes gebakken in ossenwit.
*Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime maturée, cruditées, frites fraîches.*

~
Zeebaars, nage van seizoensgroente, jus van garnaal met saffraan, verse frietjes.
Filet de bar, légumes, sauce au safran, frites.