

Suggesties

Voorgerechten

<i>Vitello Tonnato, Bottarga, Appelkappers</i>	19
<i>Steak Tartaar, Asperge, Crème Van Eidooier, Mayonaise Van Daslook</i>	21
<i>Gebakken Coquilles, Peterselieboter, Duxelle</i>	23
<i>Roereitje Met Gerookte Zalm En Asperges</i>	20
<i>Aspergekroketje Met Ibericoham</i>	19

Hoofdgerechten

<i>Ierse Filet Pur, Saus Naar Keuze</i>	39
<i>Parelhoen Suprême, Champignonsaus & Seizoensgroentjes</i>	29
<i>3 Keer Lams - Stoverij Van Lamsbout/ Schuim Van Aardappel</i>	38
- <i>Mini-Saté, Zachte Lookmayonaise</i>	
- <i>Lamssteak , Traag Gegaard, Ratatouille</i>	
<i>Chateau Briand, Saus Naar Keuze, Seizoensgroentjes (Per 2 Personen)</i>	32PP
<i>Asperges Op Z'n Vlaams</i>	32
<i>Asperges Met Ibericoham</i>	35
<i>Oosters Stoofpotje Met Kip & Scampi, Rijst</i>	27
<i>Vispannetje Met Asperges & Grijze Garnalen</i>	32
<i>Gebakken Zeetong, Slaatje & Tartaar</i>	45

*Vanaf 6 personen per gezelschap vragen wij om te opteren voor de suggestiemenu
of de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten*

Frieten, Kroketten, Puree, Rijst of Brood inbegrepen. Extra portie + €3

Nagerechten

<i>Tapas van Desserten</i>	17
<i>Gevuld Met Lekkers (Vanille / Passievrucht / Witte Chocolade)</i>	12
<i>Krokantje, Banaan, Praliné , Gezouten Caramel, Ijs Van Banaan</i>	12
<i>Chocolade, Koffiecrumble, Vanilleijs</i>	12
<i>Sabayon, Vanille-ijs (min. 2 personen)</i>	9
<i>Crème brûlée</i>	8
<i>Dame Blanche</i>	9

Signature Menu Van De Chef

(per tafel te nemen)

Voorgerecht *

Gebakken Coquilles, Peterselieboter, Duxelle
Of
Aspergekroketje Met Ibericoham

Tussengerecht **

Roereitje Met Gerookte Zalm En Asperges

Hoofdgerecht *

Parelhoen Suprême, Champignonsaus & Seizoensgroentjes
Of
Vispannetje Met Asperges & Grijze Garnalen

Nagerecht *

Eitjes Gevuld Met Lekkers
(Vanille / Passievrucht / Witte Chocolade)

* 3 gangen € 59 per persoon

** 4 gangen met € 77 per persoon