

VOORGERECHTEN

SOEP VAN DE DAG met brood	5.00
VERSE VISSOEP met rouille, croutons en brood	12.50
SCAMPI'S IN DE KNOFLOOKBOTER 6 stuks met brood	12.50
SCAMPI'S ROOM/LOOK 6 stuks met brood	12.50
SCAMPI'S PITTIGE KERRIE 6 stuks met brood	12.50
SCAMPI'S VAN DE CHEF 6 stuks met brood	12.50
KLEINE PORTIE MOSSELEN naar keuze, alleen als voorgerecht	12.50
AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN met brood	12.50
AMBACHTELIJKE GARNALENKROKETTEN met brood	14.50
GEROOKTE ZALM met toast	14.50
CARPACCIO VAN RUND met parmezaan, rucola en brood	14.50

SALADES als voor- of hoofdgerecht met brood	VG	HG
SALADE GEITENKAAS EN SPEK met balsamicodressing <i>Wijntip: Sauvignon Blanc de Touraine Glas 4.50 Fles 27.50</i>	12.50	17.50
GRIEKSE SALADE met feta en olijfolie <i>Wijntip: Pinot Grigio Glas 5.35 Fles 29.00</i>	12.50	17.50
WINTERSE SALADE met bloedworst, appeltjes en ui <i>Wijntip: Carnivor Cabernet Sauvignon Glas 5.35 Fles 29.00</i>	12.50	17.50
SCAMPI SALADE met balsamicodressing <i>Wijntip: Trumpeter Chardonnay Glas 5.00 Fles 27.50</i>	13.50	18.50
GEROOKTE ZALM SALADE met dilledressing <i>Wijntip: Pinot Blanc Glas 6.00 Fles 29.50</i>	16.00	20.00
GARNALENSALADE met cocktaildressing <i>Wijntip: Pinot Blanc Glas 6.00 Fles 29.50</i>	16.00	20.00
Liever frites of gebakken aardappeltjes i.p.v. brood?		+2.00

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

SUGGESTIES VAN DE CHEF

OESTERS***

	Per stuk	6 stuks
CREUSES natuur met brood	3.00	16.50
CREUSES gegratineerd met brood	4.00	22.50

Wijntip: Champagne de Castellane Brut Glas 8.00 | Fles 47.50

KREEFT UIT EIGEN HOMARIUM

	Half*	Heel
KREEFT BELLE VUE gekookt in krachtige bouillon	18.75*	37.50

Wijntip: Pinot Gris Reserve Glas 7.00 | Fles 35.00

KREEFT UIT DE OVEN MET KNOFLOOK	18.75*	37.50
---------------------------------	--------	-------

Wijntip: Pinot Gris Reserve Glas 7.00 | Fles 35.00

** Een halve kreeft is alleen mogelijk per 2 personen.*



Voorgerechten

WILDPATÉ met koekebrood en vijgenchutney	12.50
CRÈME BRÛLÉE VAN EENDENLEVERMOUSSE met broiche	12.50
WILDKROKETJES met garnituur	12.50

Hoofdgerechten

HERTENSTEAK met rode wijnjus, najaarsgroente en kroketjes	25.50
WILDSTOVERIJ met najaarsgroente en kroketjes	19.95

Wijntip: Beaujolais-Village Glas 5.00 | Karaf 25cl 8.50 | Karaf 50cl 17.00 | Fles 25.50

Desserts

TARTE TATIN met slagroom en vanilleijs	8.00
MOELLEUX met kokoschuim en sorbetijs	8.00

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

VLEESGERECHTEN

WIENER SCHNITZEL gebakken met salade of warme groente 17.50

Wijntip: Chateau de Lavisson Glas 5.35 | Fles 29.00

THE ANGUS BURGER vers gebakken pistolet met burger van Premium Quality Angus beef, salade, cheddar, bacon en huisgemaakte burgersaus 17.50

Biertip: Delirium Tremens 8.5% | 4.50

VOL AU VENT met risotto 17.50

Wijntip: Rioja Crianza Glas 5.35 | Fles 29.00

BIEFSTUK gebakken met salade of warme groente 19.50

Wijntip: Rioja Crianza Glas 5.35 | Fles 29.00

RIBBETJES uit de oven, à volonté / onbeperkt met salade of warme groente 20.50

Wijntip: Valpolicella Classico Glas 5.35 | Fles 29.00

SURF & TURF biefstuk met scampi's, bearnaisesaus en salade of warme groente 24.50

Wijntip: Rioja Crianza Glas 5.35 | Fles 29.00

SAUZEN

Peperroomsaus / Champignonroomsaus / Bearnaisesaus / Rode wijnjus 3.00

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE volkoren pasta met geraspte jonge kaas 14.50

Wijntip: Valpolicella Classico Glas 5.35 | Fles 29.00

SPAGHETTI VAN DE CHEF volkoren pasta met zalm en scampi's 18.50

Wijntip: Pinot Grigio Glas 5.35 | Fles 29.00

RAVIOLI TRUFFEL/CHAMPIGNON (vegetarisch) 18.50
met bouillon van bospaddestoelen, parmezaan en rucola

Wijntip: Pinot Gris Reserve Glas 7.00 | Fles 35.00

TORTELLONI TOMAAT/MOZZARELLA met ricotta, olijven en knoflook 18.50

Wijntip: Pinot Grigio Glas 5.35 | Fles 29.00

VOOR DE KLEINTJES tot 12 jaar

VISSTICKS 2 stuks met frites, mayo, ketchup en appelmoes 8.50

KIPFINGERS of FRIKANDEL met frites, mayo, ketchup en appelmoes 8.50

KINDER SPAGHETTI BOLOGNESE volkoren pasta met geraspte jonge kaas 8.50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

IJS & DESSERT

MOELLEUX met kokosschuim en sorbetijs	8.00
TARTE TATIN met slagroom en vanilleijs	8.00
CREATIE VAN DE CHEF wisselende dessertcreatie	8.00
KINDERIJSJE	6.00
Smiley ijsbeker met vanille ijs, slagroom en lolly. De beker mag mee naar huis!	
BOEREN ROOMIJS VANILLE met slagroom	6.00
DAME BLANCHE met brownie, chocosaus van Callebaut en slagroom	7.00
BOEREN ROOMIJS BRÉSILIËNNE met pindakrokant, caramelsaus en slagroom	7.00
BOEREN ROOMIJS ADVOCAAT met slagroom	7.00
BOEREN ROOMIJS MONT BLANC met advocaat, chocoladesaus en slagroom	8.00

WARME DRANKEN

Koffie	2.60
Deca Koffie	2.60
Espresso (<i>klein, sterk</i>)	2.60
Cappuccino melk of slagroom	3.00
Latte Macchiato	3.75
Latte Macchiato chocolade / hazelnoot / caramel	4.25
Latte Macchiato speculaas / vanille / tiramisu	4.25
Irish Coffee / French Coffee / Italian Coffee	8.00
Spanish Coffee / Baileys Coffee / Mexican Coffee	8.00
Sluisse Coffee / Zeeuwse Coffee / Dutch Coffee	8.00

LIPTON EXCLUSIVE TEA SELECTION

Verse Muntthee met honing		3.50	
FRUIT THEE		ZWARTE THEE	
Forrest Fruit	2.60	Classic Earl Grey	2.60
Peach & Mango	2.60	English Breakfast	2.60
GROENE THEE		KRUIDEN THEE	
Matcha	2.60	African Rooibos	2.60
Mandarin & Orange	2.60	Asian White & Rose	2.60
Sencha	2.60	Delicate Mint	2.60

