

A LA CARTE

| Vooraf | Hapje | VG | HG |
|--|-------|------|---------|
| Bretoense oester n°3/per stuk. | € 3,9 | | |
| Bretoense oester n°3 met peterselie en zuurdesem. * | € 5 | | |
| Tête Pressée van kalf met pickles.* | € 8 | | |
| Kip citroen, snijboon. * | € 8 | | |
| Rog in citroengelei. * | € 8 | | |
| Ganzenleverterrinen, brioche. | € 13 | | |
| Hendrik David. | | | |
| Biologisch melkveebedrijf met “Jersey-koeien”. Klein maar fijn. | | | |
| Schenkel, gebraiseerd, bloemkool-laurierstoemp, jonge prei. | | € 20 | € 32 |
| Rosbiefje, (per 2 personen) gekonfijte tomaat, dragon en mousseline. | | | € 33/pp |
| Alex Vermeulen, Merksplas. | | | |
| <u>Varkens</u> zoals vroeger: buitenloop, gevarieerde voeding en geduld. | | | |
| Flammenkuche met tête pressée en bloedworst, pompoen en gepofte ui. | | € 17 | |
| Tomahawk, (per 2 personen) geroosterde spitskool en stoemp van ratte-aardappel en verse erwt. | | | € 33/pp |
| Schramme Steven, Dudzele. | | | |
| <u>Zuivel</u>producten uit volle rauwe poldermelk. | | | |
| Risotto met boter, gepocheerd eitje, eekhoorntjesbrood met look. | € 18 | | € 30 |
| Belgische <u>visserij</u>. Op verantwoorde manier gevestigd door onze helden op zee. | | | |
| Rode poot, in filet op vel gebakken, mosseltjes, bisque, zoete punt paprika en risotto. | | € 17 | € 27 |
| Lauw gemarineerde makreel, mini courgette, tomatenbouillon met verse kruiden. | | € 19 | |
| Jonge tarbot, in olijfolie gekonfijt, stoemp van gele courgette, peultjes en salie. | | | € 33 |

MENU'S

Proeverij voorgerecht

Voorgerecht bestaande uit drie kleine gerechten,
om te delen gekozen door Pieter.
(enkel te combineren met een à la carte hoofdgerecht)

€ 28/pp

Proeverij menu

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht,
om te delen gekozen door Pieter.

€ 49/pp

Weeklunch elke werkdag 's middags

1 vooraf * naar keuze
plus hoofdgerecht van de dag.

€ 30

A LA CARTE VERWENNERIJ

Niet té, maar wel zoet en luchtig

Stuk van de chocoladetaart met rozenbottel en tijm.

€ 7

Vers bladerdeeg met pêche,
gemarineerde pêche en parfait van rozemarijn.

€ 12

2 mellow cakes met citroenmousse, kers en pure chocolade.

€ 4

Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Cabriolait en Belegen Keiemtaler
rogge-krentenbrood met confituur van hazelnoot.

€ 11

Indien men enkel voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.
WIFI: klanten TP: hoofdvlees