

Exklusiviteiten

Menu



Hapjes

Le Poquet oesters met:	per stuk	4.
- Ceviche		
- Klassiek met rode wijn sjalotjes en citroen		
- Warm als “Thermidor” mosterdsaus en gegratineerd met parmezaanse kaas		
Kalfsbitterballen 5 stuks		7.
Garnalenkroketjes 3 stuks		8.
Olijfjes met anjovis		3.
Indian style garnalen pakora 3 stuks		15.

Kindergerechten

Home made spareribs	17.
Biefstukje naturel of met kruidenboter	18.
Gebakken visje naturel of met kruidenroomsaus	18.
Flensjes met stroop en poedersuiker 3 stuks	10.
Frikandel	7.

Kindergerechten worden geserveerd met friet en salade

Voorgerechten

Gerookte zalm met sjalotjes, kappertjes en getoast witbrood	18.
Dun gesneden zeebaars met Ceviche marinade, Fleur de sel en roze peper	
6 grote slakken gegratineerd met kruidenroom en knoflook	
Terrine van Boerenkip met spek en ui en appeltjes met calvados	
Rundertartaar met oude kaas, mosterdzaad en diverse kruiden	
Dun gesneden kalfsrug met kalfslever crème, paddenstoelen en vinaigrette van soja en gember	
 Gegratineerde rode bietjes, geitenkaas, salade en gekarameliseerde pompoenpitten	

Soepen

Kreeftensoep met tomaat en steranijs	12.
Klassieke uiensoep met croutons en gegratineerd met kaas en kruiden	
Fluweelzachte soep van fazant met tomaat en anijs	

Hoofdgerechten

Zachtgegaarde kabeljauw met fijne pasta en witte wijn saus met dille	28.
Gebakken gamba’s met knoflook en kruiden met romige Parmezaan risotto	
Oma’s rundersukade met rode kool, laurier en kruidnagel	
Boerenkip met kippenlever, piccalilly en aardappel	
Bladerdeeg pastei met ree ragout, champignons en eekhoorntjesbrood	
 Risotto van lavas en citroenthijm, diverse groenten en fijne olijfolie	

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en salade

Desserts

Poire Belle Hélène: gepocheerde peren overgoten met warme chocoladesaus	10.
Zwitserse roomtaart met bosvruchten	
Vanille-ijs met warme chocoladesaus, amandelen en slagroom	
Wentelteefjes met appel en karamelsaus	
Flensjes in sinaasappelsaus met grand marnier	

Diverse soorten kaas uit binnen- en buitenland met toast en salade 6 stuks	15.
--	-----

Dagmenu

Dagelijks wisselend 3 gangenmenu	45.
----------------------------------	-----

Exclusiviteiten

Rostie	
met gerookte paling	
en bieslook creme	38.

Zeetong	
500-600 gram	
met roomboter,	
peterselie en citroen	48.

Ribeye	
300 gram	
met kruidenboter	45.

Tournedos	
180 gram	
met stroganoff	48.

Kreeft	
met ravioli’s	
gevuld met zeegarnalen	
in kruidenboter	48.

Exclusiviteiten worden geserveerd met friet en sla

 = vega