

Soepen

€

<i>Verse dagsoep</i>	7,00
<i>Tunesische soep</i>	7,50
<i>Tomaten paprika-soep</i>	7,50
<i>Vissoep</i>	8,00

Warme voorgerechten

<i>Kaaskroketten</i>	12,00
<i>Garnaalkroketten</i>	14,00
<i>Warme geitenkaasje in bladerdeeg</i>	15,50
<i>Sint-jacobsvrucht met courgette</i>	17,50
<i>Gamba's met kruidenboter</i>	16,00
<i>Scampi van het huis (5st)</i>	16,50
<i>Scampi met lookboter (5st)</i>	16,00

Koude voorgerechten

<i>Toast gerookte zalm</i>	15,00
<i>Parmaham met meloen</i>	15,50
<i>Garnaalcoktail</i>	16,50
<i>Carpaccio van rundsfilet en Parmezaan kaas</i>	16,00

Mosselen

€

<i>Mosselen natuur</i>	24,00
<i>Mosselen witte wijn</i>	25,00
<i>Mosselen knoflook</i>	25,00
<i>Mosselen provençaal</i>	25,00
<i>Mosselen room</i>	25,00
<i>Mosselen curryroom</i>	25,50
<i>Mosselen van de chef</i>	26,00

Vleesgerechten

<i>Tournedos natuur</i>	24,00
<i>Tournedos peper</i>	26,00
<i>Tournedos archiduc</i>	26,00
<i>Tournedos provençaal</i>	26,00
<i>Tournedos béarnaise</i>	26,00
<i>Ossobucco (kalfschenkel)</i>	28,00
<i>Chateaubriand (2pers)</i>	54,00

Visgerechten

<i>Verse zalm met mousselinesaus</i>	24,00
<i>Paling in t'groen</i>	28,00
<i>Zeetong belle meunière</i>	DP.
<i>Gebakken roodbaars met julienne groenten en kruidensaus</i>	24,50
<i>Vispotje gratineerd (kabeljauw, zalm, tongfilet, garnalen)</i>	22,00
<i>Gamba's van het huis met tartaar, look, en cocktailsaus</i>	24,00
<i>Scampi met lookhoter (7 st)</i>	22,00
<i>Scampi van het huis</i>	24,00

Hoofdgerechten

<i>Witloof in de oven</i>	19,50
<i>Konijn met spek en appelmoes</i>	21,00

Vismenu

Verse dagsoep

~~~~~

Garnaalcocktail

~~~~~

Verse zalm met mousseline saus
salade mix

~~~~~

Dessert

34,00€

Vlees menu

Verse dagsoep

~~~~~

Kaaskroketten

~~~~~

Tournedos met groenten en  
saus naar keuze

~~~~~

Dessert

34,00€

Suggestiemenu

Verse dagsoep

~~~~~

Toast gerookte zalm of meloen met ham of  
scampi van het huis

~~~~~

Ossehaas met groenten en saus naar keuze

Of

Gebakken roodbaars met julienne groenten en
kruidensaus

~~~~~

Dessert

42,00€

Mossel menu

Verse dagsoep

~~~~~

Mosselen naar keuze:
natuur, wijn, look en Provençaal

~~~~~

Dessert

32,00€

Konijn menu

Verse dagsoep

~~~~~

Konijn met spek en
appelmoes

~~~~~

Dessert

28,00€

*Vis suggesties*

~~~~~

*Liefdesduo van gamba's,
scampi en garnalen*

24.50€

~~~~~

*Kabeljauwhaasje met  
schorseren, botersaus  
en garnalen*

26.00€

~~~~~

*Gebakken zeebaars op een bedje
van aardappelschijfjes*

en venkel

26.00€

~~~~~

*Sint-Jakobsvrucht met  
garnalen, rijst en  
sojascheuten*

28.00€

~~~~~

*Liefdesduo van tongfilet
met gerookte zalm en
grijze garnalen*

26.00€

~~~~~

*Vlees suggesties*

~~~~~

*Kalfsoester met
Gebakken champignons*

24.00€

~~~~~

*Parelhoenfilet met  
witloof en trappist*

24.00€

~~~~~

*Gebakken lamsnootjes in een
korstje van graanmosterd met
spinazie en aardappelgratin*

28.00€

~~~~~

*Varkenshaasje met groenten  
en dragonsaus*

24.00€

~~~~~

*Lamsfilet met sjalotten,
witloof en looksaus*

26.00€

~~~~~

## Asperges suggesties

### Voorgerechten

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Aspergeroom soep met garnalen</i>                          | 9,00€  |
| <i>Asperges op Vlaamse wijze</i>                              | 17,00€ |
| <i>Asperges met gerookte zalm en mousseline saus</i>          | 18,00€ |
| <i>Witte en groene asperges met parmaham en bieslookboter</i> | 18,50€ |

### Hoofdgerechten

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Asperges op Vlaamse wijze</i>                                  | 23,00€ |
| <i>Asperges met gerookte zalm en mousseline saus</i>              | 25,00€ |
| <i>Verse zalm met witte en groene asperges en dillesaus</i>       | 27,00€ |
| <i>Tournedos met witte en groene asperges en natuursaus</i>       | 28,00€ |
| <i>Lamskroontje met witte en groene asperges en sjalottensaus</i> | 32,00€ |

## Asperges menu

*Aspergeroom soep met garnalen*

*Asperges op Vlaamse wijze*

*Verse zalm met witte en groene asperges en dillesaus*

*Of*

*Tournedos met witte en groene asperges en  
natuursaus*

*Dessert*

48,00€