

Voorgerechten – Starters

Romige tomatensoep met balletjes	€7
<i>Tomato soup with meatballs</i>	
Bosduif met oesterzwam, krokante knolselder, portojus	€18
<i>Forest pigeon with oyster mushroom, crispy celeriac, porto gravy</i>	
Tapasschotel per persoon	€10
<i>Tapas Platter per person</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€7/ duo €11
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€9/duo €15
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje	€13
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€14
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Gebakken eendenlever met geglaceerde appel, peperkoekcrumble	€18
<i>Baked duck liver with candied apple, gingerbread crumble</i>	
Gemarineerde zalm met limoen, yoghurt dressing en wakame	€16
<i>Marinated salmon with lime, yogurt dressing and wakame</i>	

Hebt U een allergie voor bepaalde producten, laat het ons weten opdat wij onze gerechten indien mogelijk kunnen aanpassen. Onze gerechten worden vers bereid, waardoor kruiscontaminatie eventueel kan voorkomen.

If you have an allergy to certain products, please let us know so that we can adjust our dishes if possible. Our dishes are freshly prepared, which can prevent cross-contamination.

Hoofdgerechten – Main Courses

Huisgemaakte kaaskroketjes met sla en frietjes	€15
<i>Homemade cheese croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes met sla en frietjes	€19
<i>Homemade shrimp croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte duo kaas- en garnaalkroket met sla en frietjes	€17
<i>Homemade cheese and shrimp croquette with salad and fries</i>	
Tagliatelle met boschampionns en parmezaan	€22
<i>Tagliatelle with wild mushrooms and parmesan</i>	
Slaatje geitenkaas, honing en gebakken spekjes	€21
<i>Goat cheese salad, honey and fried bacon €21</i>	
Ciabatta met pulled pork, koolsla, aioli en spicy aardappelwedges	€19
<i>Ciabatta with pulled pork, coleslaw, aioli and spicy potato wedges</i>	
Videe met sla en frietjes	€21
<i>Vol-au-vent with salad and fries</i>	
Kabeljauwfilet met witloof, wittewijnsaus, grijze garnaal, butternutpuree	€28
<i>Cod fillet with chicory, white wine sauce, gray shrimp, butternut puree</i>	
Tarbotfilet met broccolicrème, koolrabi, kreeftensaus en krieltjes	€30
<i>Turbot fillet with broccoli cream, kohlrabi, lobster sauce and small potatoes</i>	
Hertenfilet met pastinaakcrème, savooi peperkoek en aardappelgratin	€30
<i>Deer fillet with parsnip cream, Savoy gingerbread and potato gratin</i>	
Eendenborst met geglaceerde herfstgroenten, honingsaus en kroketten	€28
<i>Duck breast with autumn vegetables, honey sauce and croquettes</i>	
Stoofvlees met Westmalle, witloofsla en frietjes	€23
<i>Beef stew with Trappist Westmalle, chicory salad and fries</i>	

Filet Pur *	€32
Entrecôte *	€30

*Keuze: sla / witloofsla / warme groenten

** Choice between: salad / tomatosalad / warm vegetables*

* Keuze warme sauzen: peper- / champignonsaus / bearnaise / choron / vleesjus

** Choice of sauce: pepper / mushrooms / béarnaise / choron / meat gravy*

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, gelieve niet meer dan 5 verschillende voor-en hoofdgerechten te kiezen per tafel.

To guarantee a smooth service, please do not choose more than 5 different starters and main courses per table.

Nagerechten - Desserts:

Vanille ijs	€8
<i>Vanilla ice cream</i>	
Dame blanche	€10
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Chocolade moelleux met vanille ijs	€12
<i>Chocolate moelleux and vanilla ice</i>	
Crème brûlée	€8
<i>Crème brûlée</i>	
Vanille ijs met Brownie	€11
<i>Vanilla ice cream with brownie</i>	
Tiramisu met Oreo	€9
<i>Tiramisu with Oreo-cookies</i>	

Gelieve per tafel af te rekenen

Please settle payment per table

Svp, veuillez bien payer par table