

NA GERECHTEN

CHEESECAKE 8.50

Witte chocolade cheesecake, truffel van chocolade, frambozensaus, kletskep en citroen ijs

WAFEL 8.50

Warme Brusselse wafel met warme kersen, pure chocolademousse, yoghurt ijs, witte chocolade schilfers en slagroom

BROWNIE 8.50

Lauw warme chocolade brownie, banketbakkersroom, chocolade- ijs, whipped cream en bramensaus

COUPES

DAME BLANCHE 7.50

3 bollen vanille ijs, warme chocoladesaus, oreokruim, kletskoppen en slagroom

GOESTING 7.50

Vanille-, citroen en chocolade ijs met warme karamelsaus, kruim van bastogne, marshmallows en slagroom

BANANA ROYALE 7.50

Bananen in karamelsaus, bastognekruim, vanille ijs en slagroom

GEEN GOESTING IN EEN NAGERECHT?

Scoppino voor iets fris na het diner 6.50

Glas gevuld met citroen ijs met een scheut Wodka en Veuve


Koffie, cappuccino of verse thee met friandises 5.00


4 kleine lekkernijen geserveerd naast de warme drank

DINER KAART

GOESTING 


HAPAS


BROOD VAN ALLES  **6.50**
met aioli, tapenade, kruidenboter en hummus

NACHO'S  **8.00**
Classic nacho's uit de oven met gesmolten kaas, chili saus, tomatensalsa, crème fraîche en guacamole

ANTIPASTI 18.95
2 à 3 personen
Kazen, tonijnsalade, olijven, salami, ossenworst, Parmaham, caprese, tapenade, pesto, aioli, hummus en brood

VOOR GERECHTEN


DORDOGNE  **11.00**
Gefrituurde champignons in bierbeslag, crème van wortel, kruidensalade met sesam en rucola, crispy pastinaak en aioli

TARTAAR  **11.00**
Tartaar van rode biet, gepofte quinoa, crème van zoete aardappel, bruchetta, bitterballetje van groenten met balsamico en kruidensalade

CARPACCIO **11.00**
Dungesneden rundercarpaccio met pittenmix, Parmezaanse kaas, dungesneden lente-ui, kruidensalade, rucola en basilicumpesto


TATAKI VAN RUND OF ZALM **11.50**
Keuze uit geschroeide runderhaas of gebrande zalm met linzencrème, zoet zuur van rode biet, sesamkrokantje, krokante quinoa en pittige srirachasaus


CARPACCIO OF SMOKED SALMON NEW STYLE **12.50**
Wrap gevuld met carpaccio of gerookte zalm met krokante garnaal ingerold, geserveerd met wakamésalade, dungesneden groenten, tobiko, crème van piccalilly en misosaus

 vegetarisch, kan ook vegan in overleg

SOEPEN

geserveerd met brood en kruidenboter

CHEF  **7.50**
Soep van de chef, wisselende soep van het seizoen mag ook met bacon of gerookte zalm

BOSPADDESTOELEN  **7.50**
Romige bospaddenstoelen-mosterd soep mag ook met bacon of gerookte zalm

HOOFD GERECHTEN

VIS

ZALM **19.50**
Gegrilde zalm, risotto met tuinkruiden, geglaceerde bospeen, diverse soorten gegrilde groenten, chips van lotuswortel en warme misosaus

CATCH **DAGPRIJS**
Wisselend visgerecht; naar het aanbod van de leverancier met bijpassende saus, geserveerd met een crème van zoete aardappel en wortel, gestoomde seizoensgroenten en dikke frieten met mayonaise

VLAAMSE STOOF **18.50**
Runderschotel gegratineerd met pommes duchesse en Parmezaanse kruidenkorst, rode wijn stooftpeer, huisgemaakte zuren en grove Dijon mosterd

BOERDERIJ EEND **21.50**
Gemarineerde eendenborst in gember en citroen met een crème van zoete aardappel, bulgursalade, pitten en balsamico


STEAK **21.50**
Gegrilde "Pepper-rumpsteak" met gegrilde seizoensgroenten, warme knoflook roomsaus, dikke frieten met mayonaise


PROCUREUR **19.50**
Duo van langzaam gegaarde procureur en gepekeld buikspek, afgelakt met appelstroop, linzen, gegrilde seizoensgroenten en een aceto jus de veau


WEEK MEAT **DAGPRIJS**
Vlees waar de chef zin in heeft geserveerd met een bijpassend groenten garnituur en warme saus geserveerd met dikke frieten en mayonaise

SURF & TURF **22.50**
Malse gegrilde diamanthaas, champignons gebakken in oestersaus en rucola, gegrilde knoflookgamba's, aardappel-pastinaakcrème en misosaus

VEGETARISCH

DAHL  **15.50**
Linzen curry met kokos en koriander, diverse gegrilde groenten, tomatensalsa, gebrande zonnebloempitten en krokante tortilla

PORTABELLA  **15.50**
Portabella gevuld met rattatouille en buffelmozzarella, kruidenrisotto, rucola, pitten, crispy casave en balsamico

AUBERGINE  **16.50**
Gevulde aubergine met diverse soorten groenten, geitenkaas en honing met een salade van bulger, crispy pastinaak met gepofte rode paprika saus

Allergieën of diëten graag overleg met bediening, speciale kaart op aanvraag