

# Suggesties

**Gravlax van zalm** | rode biet | komkommer | appel | entrée 19,5  
**Gravlax** de saumon | betterave-rouge | concombre et pomme

**Risotto** met zeevruchten & langoustines | entrée 18,5 | plat 25,5  
**Risotto** aux fruits de mer et langoustines

**Sint-Jacobsnootjes of langoustine** | butternut velouté | gember  
| entrée 22,5 | plat 29,5  
**Coquilles St.Jacques ou langoustine** | velouté de butternut | gingembre

Gebakken **gambas** | zoete aardappel | prei olie | entrée 18 | plat 25,5  
**Gambas** poêlés | patate douce | huile de poireau

Gebakken **tarbot** | seizoensgroenten | krielaardappelen | plat 35  
**Turbot** poêlé | sémoule de légumes | pommes grenailles

**Duifje** | Anna aardappel | prei | wortel | vleesjus | plat 33  
**Pigeonneau** | pomme Anna | poireau | carotte | jus de viande

**Kabeljauwhaasje** | pancetta | vitelotte | butternut | plat 29,5  
**Cabillaud** | pancetta | vitelotte | butternut

**Schotse zalm** Red Label | teriyaki | paksoi | rijstnoedels | sesam | plat 29,5  
**Saumon** d'Écosse label rouge | sauce teriyaki | paksoï | nouilles de riz

Krokante **kalfszwezeriken** | bloemkoolzalf | gestoofde groentjes |  
aardappelkroketje | plat 33,5  
**Ris de veau** croquants | crème de chou-fleur | légumes étuvés | p.croquette

**Mechelse koekoek** | teriyaki saus | paksoi | rijstnoedels | sesam | plat 25,5  
**Coucou** à basse température | sauce teriyaki | paksoï | nouilles de riz

**Pata negra wangetjes** van Ibérico varken (**stoofpotje**) | saus van  
trappistbier | gestoofde groenten | puree | plat 26,50  
**Joes de Pata Negra** Ibérique | sauce trappiste | légumes étuvés | puree

**Kraaibiefstuk** (op lage temperatuur) met sjalotjes en frietjes | plat 27  
**Onglet** (à basse temperature) à l'échalote avec des frites

## Suggestie menu

3-gangen 49 euro (€)

4-gangen 59 euro (€)

EENDENLEVER 'HANDSAEME' | RABARBER OF / EN KABELJAUWMEDAILLON | WATERKERSVÉLOUTÉ  
KALFSTUKJE IN THE GREEN EGG (GRILL) | PASTINAAK | SEIZOENSGROENTEN | ZOETHOUTSAUSJE | KROKETJE  
DESSERT NAAR KEUZE OF KOFFIE

FOIE GRAS D'OIE 'HANDSAEME' | RHUBARBE OU / ET MÉDAILLON DE CABILLAUD | VÉLOUTÉ DE CRESSON  
QUASI DE VEAU AU GREEN EGG (GRILL) | PANAIS | LÉGUMES DE SAISON | JUS DE REGLISSE | POMME CROQUETTE  
DESSERT AU CHOIX OU CAFÉ

DE MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL  
NOUS SERVONS LE MENU PAR TABLE

## Lunch

2-gangen 25 euro

soep + hoofdgerecht of hoofdgerecht + dessert

3-gangen 35 euro

soep + hoofdgerecht + dessert

Koffie of thee zijn inbegrepen in de lunch. Zin in een latté of cappuccino (+2 euro)? Iets sterkers? Irish (+6,8 euro).

2-plats: soupe + plat du jour ou plat du jour + dessert

3-plats: soupe + plat du jour + dessert

Le café ou le thé sont inclus dans le lunch. Envie d'un latté macchiato? (+2 euros). Irish? (+6,8 euros).

DE LUNCH WORDT NIET GESERVEERD OP ZON- & FEESTDAGEN  
NOUS SERVONS LE LUNCH CHAQUE MIDI (SAUF LES DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS)

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remerci!