LUNCHKAART 12:00u - 16:30u DONDERDAG T/M ZONDAG

Carpaccio ossenhaas **€19,50**
Carpaccio ossenhaas- pijnboompitten- rucola-
Parmezaanse kaas- truffel- aceto balsamico 12 jaar- olijfolie

Eggs Benedict Florentine **€18,50**
Brioche brood- 2 gepocheerde eitjes- spinazie- Hollandaise saus

Burrata Caprese style **€16,50**
Kleine Napolitaanse pizza- caprese- basilicum-
aceto balsamico *(Supplement Parmaham €3,50)*

Croque madame **€15,00**
Rustiek brood- ham- kaas- ei- bechamelsaus

Sticky crispy chicken **€18,50**
Crispy chicken- toast- avocadocrème- little gem-
rode ui- zoetzure komkommer

Twee kroketten met brood **€15,00**
Twee kroketten met rustiek brood en mosterd

Bisque d'homard **€16,50**
Bisque d'homard- garnalen- mosseltjes- gamba-
crème fraîche

VOOR BIJ DE BORREL 12:00u - 21:30u

Bordje Iberico **€19,50**
60 gram fijn gesneden Iberico ham

Huisgemaakte rundvleesbitterballen **€10,00**
Portie van 6 stuks huisgemaakte rundvleesbitterballen
met mosterdmayonaise

Arancini bitterballen **€8,00**
Portie van 6 stuks risotto bitterballen met pestomayonaise

CLASSICS 17:30u - 21:30u

VOORGERECHT

Foie gras **€24,50**
Brioche brood- bereidingen van abrikoos

Carpaccio ossenhaas **€19,50**
Pijnboompit- rucola- Parmezaanse kaas- truffel-
aceto balsamico 12 jaar- olijfolie

Risotto bitterballen **€17,50**
Bereidingen van tomaat- Pecorino kaas- basilicummayonaise

TUSSENGERECHT

Surf 'n Turf **€35,00**
Coquille- krokant gebakken kalfszwezerik- bloemkool- morillesaus

HOOFDGERECHT

Tournedos **€39,50**
Reibekuchen- groene groenten- rode wijnsaus
(supplement foie gras €10,00)

Truffelrisotto **€24,50**
Gepocheerd eitje- paddenstoelen- truffel- Parmezaanse kaas

Vis van de dag **€29,50**
Bijpassende saus- groenten garnituur

Chateau briand (voor 2 personen) **€78,50**
Ossenhaas- aan tafel bereidde stroganoffsaus- groenten garnituur

NAGERECHT

Dessert van de chef **€14,50**
Vraag naar ons regelmatig wisselend dessert

Kaasplateau **€15,50**
Diverse kaassoorten met vijgencompote en notenbrood

Friandises **€10,00**
Mix van huisgemaakte zoetigheden in samenwerking met
Broekmans Patisserie

Deze gerechten zijn niet te bestellen in het keuzemenu

KEUZEMENU 17:30u – 21:30u

VOORGERECHT

Wildpaté
Gepofte rode biet- zoetzure bietjes- krokant van peperkoek- gel van Pedro Ximénez

Carpaccio van zwaardvis
Gel van paprika- olijven- sjalot- tomatencompote- zoetzure tomaatjes

TUSSENGERECHT

Risotto met Bresse kip
Diverse paddenstoelen- gepocheerd eitje- krokant van kippenhuid

Bouillabaisse
Rijkelijk gevuld- tuille van tomaat- knoflookschuim

HOOFDGERECHT

Proeverij van hert
Filet- stoof- balkenbrij- rode kool- gepofte knolselderij- speculaas koekje- spruiten-rijke jus

Vis van de dag
Pommes Dauphine- geglaceerde wortel- wortel crème- beurre blanc van ras el hanout

NAGERECHT

Dessert van de chef
Vraag naar ons regelmatig wisselend dessert

Kaasplateau
Diverse kaassoorten met vijgencompote en notenbrood

Friandises met koffie/ thee
Mix van huisgemaakte zoetigheden in samenwerking met Broekmans Patisserie

3 gangen (voorgerecht- hoofdgerecht- nagerecht)	**€55,00**
4 gangen (voorgerecht- tussengerecht- hoofdgerecht- nagerecht)	**€65,00**
5 gangen (voorgerecht- beide tussengerechten- hoofdgerecht- nagerecht)	**€75,00**

FRIET NATUREL	**€3,95**
FRIET TRUFFELMAYONAISE EN PARMEZAANSE KAAS	**€4,95**

LUNCHMENU 12:00h - 16:30h Thursday to Sunday

Beef tenderloin carpaccio **€19,50**
Beef tenderloin carpaccio- pine nuts- rocket salad- Parmesan cheese- truffle- balsamic vinegar 12 years old- olive oil

Eggs Benedict Florentine **€18,50**
Brioche bread- 2 poached eggs- spinach- sauce Hollandaise

Burrata Caprese style **€16,50**
Small Napolitan pizza- caprese- basil- balsamic vinegar
(supplement Parma ham €3,50)

Croque madame **€15,00**
Rustic bread- ham- cheese- egg- béchamel sauce

Sticky crispy chicken **€18,50**
Crispy chicken- toast- avocadocream- little gem- red onion- sweet and sour cucumber

Two croquettes with bread **€15,00**
Two croquettes on rustic bread with mustard

Bisque d'homard **€16,50**
Bisque d'homard- shrimps- mussels- prawn- crème fraîche

SNACKS 12:00h - 21:30h

Plate Iberico **€19,50**
60 gram finely sliced Iberico ham

Homemade bitterballen **€10,00**
Homemade bitterballen with mustard mayonnaise 6 pieces

Arancini bitterballen **€8,00**
Risotto bitterballen with pesto mayonnaise 6 pieces

CLASSICS 17:30h - 21:30h

STARTER

Foie gras **€24,50**
Brioche bread- preparations of apricot

Beef tenderloin carpaccio **€19,50**
Pine nuts- rocket salad- Parmesan cheese- truffle-
Balsamic vinegar 12 years old- olive oil

Risotto bitterballen **€17,50**
Preparations of tomato- Pecorino cheese- basil mayonnaise

INTERMEDIATE COURSE

Surf 'n Turf **€35,00**
Scallops- sweetbread- cauliflower- morel sauce

MAIN COURSE

Beef tenderloin **€39,50**
Reibekuchen- green vegetables- red wine sauce
(supplement foie gras €10,00)

Truffelrisotto **€24,50**
Poached egg- mushrooms- truffle- Parmesan cheese

Fish of the day **€29,50**
Matching sauce- vegetables garnish

Chateau briand (for 2 persons) **€78,50**
Beef tenderloin- at your table prepaired stroganoffsauce- vegetables

DESSERT

Dessert of the chef **€14,50**
Ask our staff for our varying dessert

Cheese platter **€15,50**
Variuos cheeses with fig compote and nutbread

Sweet treats **€10,00**
Mix of homemade sweets in partnership with
Broekmans Patisserie

These dishes can't be ordered in the selection menu

SELECTION MENU 17:30h – 21:30h

STARTER

Game paté
Puffed red beetroot- sweet and sour beets- crisp of gingerbread- Pedro Ximènez gel

Swordfish carpaccio
Bell pepper gel- olives- shallot- tomato compote- sweet and sour tomatoes

INTERMEDIATE COURSE

Risotto with Bresse chicken
Crisp of chicken skin- various mushrooms- poached egg

Bouillabaisse
Generously filled- tuille of tomato- garlic foam

MAIN COURSE

Venison tasting
Filet- stew- black pudding- red cabbage- puffed celeriac- gingerbread cookie- Brussels sprouts- rich gravy

Fish of the day
Pommes Dauphine- glaced carrot- carrot cream- beurre blanc of ras el hanout

DESSERT

Dessert of the chef
Ask our staff for our varying dessert

Kaasplateau
Variuos cheeses with fig compote and nutbread

Sweet treats
Mix of homemade sweets in partnership with Broekmans Patisserie

3 course (starter- main- dessert)	**€55,00**
4 course (starter- intermediate- main- dessert)	**€65,00**
5 course (starter- 2x intermediate- main- dessert	**€75,00**
FRIES PLAIN	**€3,95**
FRIES TRUFFLE MAYONNAISE AND PARMESAN CHEESE	**€4,95**