







Hapjes

-  **Hummus** 13
Granaatappel - flatbread
-  **Camembert uit Normandië** 16
BBQ - wilde tijm - pizzabrood
- Gedroogde entrecôte** 18
Breekbrood - ricotta
- Tapas** voor twee personen 27
Chorizo - manchego - serrano - kippenboutjes - aioli - balletjes in tomatensaus
Wijnsuggestie: Luna de Ana, Tempranillo - Rioja - 8.50 per glas

Voorgerechten

- Oesters** 27
6 stuks - citroen - citroen-salieboter - roggebrood
Wijnsuggestie: Prosecco Murina, Veneto - 9.50 per glas
-  **Asperges op Vlaamse wijze** 23
Ei - botersaus - peterselie
Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8.5 per glas
- Asperges op Hollandse wijze** 25
Gerookte zalm - ei - hollandaisesaus
Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8.5 per glas
-  **Burrata*** 18
Tomatenvariëteiten - daslook - boekweit - shiso
-  **Kaaskroketten*** 15.5
2 stuks - gefrituurde peterselie - gebrande citroen
- Huisgerookte zalm*** 19.5
Brioche - sjalot - roze peper - mierikswortel



Gepocheerd ei	31
Witte asperges - grijze garnalen - truffelmousseline	
Tonijn	21
Leche de tigre - pomelo - komkommer - Thaise olie	
Vitello tonnato*	17.5
Appelkappers - tonijnsaus - parmezaanse kaas	
Garnaalkroketten	22
2 stuks - verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Duo kaas- en garnaalkroket*	19
Verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Gluten- en lactosevrije kroketten + 2.50	
Steak tartaar	38
75 g - eigeel - Royal Belgian Caviar	
Risotto	25
Groene asperges - Breydelham - gerookte ricotta	
<i>Wijnsuggestie: Luna de Ana, verdejo, La Mancha - 8.50 per glas</i>	
Carpaccio van rund*	17
Rucola - olijfolie - parmezaanse kaas	
<i>Wijnsuggestie: Molino a Vento, Nerello Mascalese, Sicilië - €8.5 per glas</i>	

*Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.



Snacks tot 15u

Pinsa

Boerenham - cheddar - gemengde sla - mosterddressing

12



Pinsa

Cheddar - raclette - gemengde sla - mosterddressing

12

Hoofdgerechten

Salade

Waterkerssalade

Gegrilde groene asperges - tomatensalsa - gamba's - feta

28

Caesar*

Mechelse koekoek - ansjovis - romeinse sla - parmezaanse kaas

27



Geitenkaas*

Radicchio - vijg - Granny Smith

24

Vegetarisch



Tajine

Aardappel - seizoensgroenten - ras el hanout - falafel

Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo - 8,50 per glas

29



Primeur bloemkool

Sherryboter - gerookte amandel - crème van mimolette

Wijnsuggestie: 1924, Buttery Chardonnay, USA - €10,50 per glas

28



Dry aged rode biet*

Jonge wortel - rösti

27



Asperges

-  **Vlaamse wijze** 34
Ei - botersaus - peterselie
Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8.5 per glas
- Hollandse wijze** 38
Gerookte zalm - ei - hollandaisesaus
Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8.5 per glas

Pasta

- Pasta met mosselen** 26
Venkel - pastis - cherrytomaat
Wijnsuggestie: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - €8.5 per glas
- Spaghetti bolognaise*** 17
Runds- en varkensgehakt - gruyère

Vis

- Zeebaars** 42
BBQ - pistou - tomaat - zeekraal - krieltjes
Wijnsuggestie: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10.5 per glas
- Oosters gelakte kabeljauwfilet** 39
Lamsoor - auberginecrème - kokosbouillon - Thaise basilicum - krieltjes
Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8.5 per glas
- Zeetong meunière** 55
550 g - sla - frietjes
Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé St. Andelain, sauvignon blanc, Loire - 10.5 per glas
- Zalmfilet*** 29
Millefeuille van aardappel - gegrilde groene asperges - kruidige beurre blanc - haringkaviaar
Wijnsuggestie: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - 8.5 per glas

***Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**



Vlees

Beef Wellington per twee	54
Filet pur - bordelaisesaus - sla - frietjes - 30 minuten wachttijd	per persoon
<i>Wijnsuggestie: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11,5 per glas</i>	
Côte à l'os 'Oedslach'	53
450g - Dierendonck - dry aged - sla - frietjes	
Ossenhaas 'Belgisch Witblauw'	43
Sla - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11,5 per glas</i>	
Bavette Angus 'Black' *	35
Sla - frietjes	
Mechelse koekoek*	32
Witte asperges - fine champagne - doperwt à la française - slahart - millefeuille van aardappel	
Ossobuco	38
Linguine - salie - kappertjes	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - €8,50 per glas</i>	
Menapii varken	33
Blackwellsaus - gekarameliseerde sjalot - primeur bloemkool	
<i>Wijnsuggestie: Molino a Vento, Nerello Mascalese, Sicilië - €8,5 per glas</i>	
Vol-au-vent*	29
Mechelse koekoek - bladerdeeg - sla - frietjes	
Smashed burger*	24
Cheddar - augurk - sla - frietjes	
Steak tartaar*	28
150 g - aardpeer - mierikswortel - beenmerg - sla - frietjes	
Lamstajine	34
Ras el hanout - jonge wortel - krieltjes	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - €8,50 per glas</i>	

Alle stukken vlees worden gegrild in onze Mibrasa houtskooloven.



Sauzen

Choronsaus	4.5
Bearnaisesaus	4.5
Champignonsaus	4
Bordelaisesaus	4
Pepersaus	4
Vleesjus	4
Mayonaise - ketchup - tartaar	1

Side dishes

Witloofslaatje	4.5
Romeinse salade	4
Sjalot - yoghurt dressing	
Truffelfrietjes voor 2 personen	10.5
Truffelmayonaise - parmezaanse kaas - truffel	
Frietjes	3.5
Kroketten	3.5
Krieltjes	4.5
Aardappelpuree	4.5

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij om de keuze te beperken tot 4 gerechten.

Wij vragen vriendelijk om per tafel via één rekening af te rekenen.



Desserten

Dame blanche*	13
Callebaut chocolade - vanille ijs - slagroom	
Pain perdu	16
Pêche melba - amandel - frambozencoulis - vanille ijs	
Crêpe Suzette	16
Crème pâtissière - sinaasappel	
Crème brûlée*	12
Vanille	
Kaasselectie geaffineerd door Van Tricht	17

Wijnsuggestie: Monbazillac, Château de la Jaubertie - 9,5 per glas

***Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**