

Pot au Feu Menu 42,50 €

Duo van huisgemaakte kaas- & garnaalkroket
Escargots met kruidenbotersaus
Carpaccio van ossenhaas op klassieke wijze
Scampi met look (+2€)
Suggestie van de chef



Kabeljauw met witte wijnsaus
Steak met saus naar keuze
Paardenfilet met saus naar keuze
Gamba's à la plancha (+3€)
Suggestie van de chef



Chocolade Moelleux
Irish coffee (+2€)
Dame blanche met warme chocoladesaus
Wafel met slagroom
Suggestie van de chef

Suggesties Aspergeseizoen

Voorgerechten



Asperges op Vlaamse wijze	€ 21,50
Asperges Mousseline	€ 21,50
Asperges met gerookte zalm en Mousseline	€ 23,50

Hoofdgerechten



Asperges op Vlaamse wijze	€ 29,00
Asperges Mousseline	€ 29,00
Asperges met gerookte zalm en Mousseline	€ 32,50
Zeebaarsfilet met asperges, Dijonaise en krieltjes	€ 27,50
Lamsfilet met asperges	€ 28,50

Dagmenu

Ook 's avonds verkrijgbaar

Vrijdag 3 Mei

Zalmmoot met bisque saus en venkelpuree

Maandag 6 Mei

Steak met champignonsaus

Dinsdag 7 Mei

Schnitzel met spruitjes in kaassaus

Donderdag 9 Mei

Varkenskotelet met picklessaus en spinaziepuree

Vrijdag 10 Mei

Pladijs in de oven met tomaatjes en olijven

Maandag 13 Mei

Steak met stroganoffsaus

Dinsdag 14 Mei

Kipgyros met paprika en rijst

Donderdag 16 Mei

Kalkoenfilet met ratatouille

Vrijdag 17 Mei

Gegrilde wijtingfilet met erwtenpuree

Maandag 20 Mei

Steak met pepersaus

Dinsdag 21 Mei

Loempia met rijst en currysaus

Donderdag 23 Mei

Gevulde varkensrollade met paprikasaus

Vrijdag 24 mei

Gebakken leng met citroen en sinaasappelsaus

Maandag 27 Mei

Steak met rode wijnsaus

Dinsdag 28 Mei

Stoofvlees

Donderdag 30 Mei

Eendenborstfilet met frambozensaus en kroketjes

Vrijdag 24 mei

Gebakken leng met citroen en sinaasappelsaus

Met dagsoep en dessert:

18,00 €

Enkel dagschotel:

15,00 €