

Menu

Amuse van het huis

Voorgerechten

Vis: Belgische vleestomaat / grijze garnalen / gel van tomaat / zomerse crudités

Vlees: Carpaccio van Wagyu / truffelmayo / Grana Padano / huisgedroogde kersttomaatjes

Veggie: Gebakken feta / sesam / perzik / venkel / balsamico

Hoofdgerechten

Mosselen Goudmerk: Natuur, witte wijn, Provençaal of lookroom / verse frietjes

Vis: Visbrochette / frisse salade / botersaus / homemade tartaar / verse frietjes

Vlees: Kalfsribeye / gegrilde zomerse groentjes / Provençaalse saus / rozemarijn patatjes

Veggie: Lasagne / gegrilde mediterrane groentjes / vikingbrood

Vlees (altijd op de kaart) + €5,00 : Filet pur / witloofsalade / verse frietjes

Keuze: Bearnaisesaus, champignonroomsaus of roze peperroomsaus

Desserts

Affogato / karamel / brésilienne

Vegan karamelappeltaart

Dame Blanche

Kaas van het moment met notenbrood + €10,00

3 gangen	65
Wijnarrangement bij 3 gangen	29,50
4 gangen (een extra voorgerecht)	77,50
Wijnarrangement bij 4 gangen	34