

LUNCH | LUNCH

's middags in de week | le midi en semaine

Soep of voorgerecht | hoofdgerecht | koffie of thee nagerecht +5,00 20,00
Potage ou entrée | plat principal | café ou thé dessert +5,00

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Pompoenvelouté | Pata Negra | broodkorstjes 8,00
Velouté de potiron | Pata Negra | croûtons

Garnaalkroketten | gefrituurde peterselie | citroen 1st - 2st - 3st 10,00 - 15,00 - 20,00
Croquettes aux crevettes | persil frit | citron

Gebakken scampi | groene appel | curry | salade | tuinkruiden VG 16,00 – HG 23,00
Scampi braisé | granny smith | curry | salade | herbes du jardin

Rogfilet | hazelnootboter | witloofstoemp | gedroogde Breydelspek 17,00
Filet de raie | beurre noisette | stoemp d'endives | lard Breydel séché

Wildpastei maison | vijgenconfituur | geroosterd rozijnenbrood 12,00
Paté de gibier maison | compotte de figues | pain aux raisins grillés

Gebakken eendenlever | portsaus | peer | gekarameliseerde rode ui 17,00
Foie de canard poêlé | sauce au porto | poire | oignon caramélisé

MAXIMUM 4 verschillende gerechten per tafel. Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel. Voorgerecht als hoofdgerecht + 3,00.
MAXIMUM 4 plats différents par table. Vous avez une allergie? Faites le nous savoir!
Adressez-vous au personnel. Si vous prenez une entrée comme plat consistant + 3,00.

SALADES | SALADES

met brood | avec pain

Salade | warme camembert | rucola | noten | druiven | appelen | gedroogde vijgen 18,00
Salade | camembert chaud | rucola | noix | raisins | pommes | figues séchées

KINDEREN | ENFANTS

Gehaktballen in tomatensaus | Steak met saus | Gepaneerde vissteak 14,00
Boulettes sauce tomates | Steak avec sauce | Steak de poisson pané

VIS | POISSONS

Kabeljauwhaas blanke botersaus en witbier preistoemp gefrituurde prei Dos de cabillaud sauce beurre blanc et bière blanche stoemp de poireaux poireaux frits	24,00
Rogfilet hazelnootboter witloofpuree gedroogde Breydelspek Filet de raie beurre noisette purée d'endives lard Breydel séché	26,00
Gebakken zeetongen hoeveboter knolseldercrème kruidensalade Soles de mer braisés beurre de ferme crème de céleri-rave salade aux fines herbes	30,00
Tarbotfilet gevogeltejus kokkels grijze garnalen shiitake cress Filet de turbot jus de volaille coques crevettes grises shiitake cress	30,00

VLEES OP DE GRILL | GRILLADES DE VIANDES

Châteaubriand van wit blauw rund Châteaubriand de bœuf blanc bleu	25,00
Ribeye van Ierse angus rund Ribeye de viande angus irlandaise	32,00

Pepersaus | Champignonsaus | Bordelaisesaus Sauce Poivre | Sauce Champignons | Sauce bordelaise

VLEES | VIANDES

Châteaubriand gebakken eendenlever portsaus Châteaubriand foie de canard poêlé sauce au porto	32,00
Krokant gebakken kalfszwezeriken roomsaus aardappelkroketten Ris de veau croustillant sauce crème pommes croquettes	32,00

WILD | GIBIER

Fazantfilet Fine Champagne saus boschampignons Filet de faisan sauce Fine Champagne champignons des bois	26,00
Jong everzwijn wildjus boschampignons rode biet butternut Dos de marcassin jus de gibier champignons des bois bétave rouge butternut	28,00
Hertenkalfrug poivradesaus butternutcrème rode biet boschampignons Dos de cerf sauce poivrade crème de butternut bétave rouge champignons des bois	32,00

NAGERECHTEN | DESSERTS

Appeltaart engelse saus slagroom (ijs + € 1,00)	7,00
Tarte aux pommes sauce anglaise crème fraîche (glace + € 1,00)	
Moeulleux van chocolade bosvruchten vanille ijs +- 15 min	8,00
Moeulleux au chocolat fruits des bois glace vanille +- 15 min	
Gepocheerde peer hazelnotenijs karamel crumble van kletsoppen	7,00
Poire pochée glace de noisettes caramel crumble de tuiles	
Hazelnootmousse zanddeeg chocoladestreep zeste van sinaasappel	7,00
Mousse à la noisette sablé chocolat zeste d'orange	
Selectie van kazen droog en vers fruit noten past bij dessertwijnen	10,00
Selection de fromages fruits séchés et frais noix mariage parfait avec des vins de dessert	

IJSCOUPES | GLACES

Dame blanche warme chocoladesaus	7,00
Dame blanche sauce au chocolat chaud	
Coupe brésilienne karamelsaus nootjes	7,00
Coupe brésilienne sauce caramel noisettes	
Trio van sorbet-ijs vers seizoensfruit	8,00
Trio de glace sorbet fruits de saison	

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

Pierres Blanches Haut Montravel AOP 2014 Sud-Ouest witte likoreuze wijn	7,5cl	5,00
Château Les Pins Primage Rivesaltes AOP 2012 Roussillon zoete rode wijn	7,5cl	4,00
Sherry Lusteau Moscatel Spanje licht bruine, halfzoete wijn	7,5cl	6,00
Nectar Lusteau Pedro Ximenez Spanje donker bruin, zoet en likoreuze wijn	7,5cl	6,00
Porto Burmester Colheita 2000 Tawny, getaand kleur, lichtjes zoet	7,5cl	7,00
Vintage Porto Burmester 2007 Ruby, donker paars, rood en zwart fruit, licht zoet	7,5cl	12,00
Madeira Colheita Verdelho halfdroog Boal halfzoet Malmsey zoet	7,5cl	10,00
Domiciano Mistela Mendoza Argentinië moscatel, torrontés zoet, karamel	7,5cl	6,00