

van de kaart

Voorgerecht

Terrine van fazant - witloof, chutney van perzik en veldsla met walnoot	21.50
Kort gemarineerde tonijn - soja/sesam dressing, quinoa salade met appelsien en boschampionns	25.00
Filet van bosduif met savooikool - aardpeer, duxelles en veenbessen	21.50
Huisbereide kaaskroketjes - couscoussalade, avocado en sesam-chili dip	20.00
Sint Jacobsvruchten met gerookte eendenborst Pastinaak, hazelnoot en zure room	24.00

Hoofdgerecht

Tongschar met fijne groenten - puree van knolselder, spinazie en garnalen	32.00
Kabeljauw met kreeftenrisotto Zachte curry, crème van bloemkool en erwt	34.00
Filet pur 'Belgisch witblauw' met knapperige groenten en frieten (saus naar keuze) <i>* Supplement ganzenlever - 8 euro</i>	35.00
Hertenfilet met knolselder-appel crème, kastanjes en veenbessen jonge spruitjes, beuling en aardappelkroketjes	35.00

Dessert

Dame blanche	10.00
Crème brûlée	10.00
Kaasjes van 'van Tricht' - brioche en chutney	15.00
Suggestie dessert	12,50

Menu

Coquille en gerookte eendenborst
hazelnoot - zure room - venkel

Bosduif met savooikool
aardpeer - veenbes - duxelles

Tongschar met fijne groenten
knolselderpuree - spinazie - garnaal

en/of

Fazantfilet 'Fine Champagne'
rode kool - peterseliewortel - schorseneer

Dessert

4 gangen menu - 60.00 pp
(keuze in hoofdgerecht)

5 gangen menu - 70.00 pp

suggestiewijn
6.50 / glas

Lunchmenu 30.00
(Elke middag)

Verrassingsmenu 4 gangen 49.50
(Enkel op donderdag)

Voor meer informatie omtrent allergenen in de gerechten kan u bij de bediening terecht.
Omdat wij met dagverse producten werken kan het zijn dat de gerechten afwijken van hun omschrijving.

Om onze service elke dag te kunnen garanderen, sluiten wij onze zaak 's middags om 15.30 uur en 's avonds om 23 uur.