

Lente - Zomer

Onze voorgerechten

- Geroosterde Sint-Jakobsvruchten, aspergebouillon met truffel, grijze garnalen en croutons
- Gemengde salade met quinoa, gebakken scampi's en currymayonaise
- Bruschetta met olijfolie en knoflook, tomaten, pijnboompitten en basilicum
- Krokant bladerdeeggebakje met petit-gris slakken uit Namen, fijne groenten en knoflookroom

Onze Hoofdgerechten

- Kipsaté met tandoori kruiden, wokgroenten en basmatirijst met rozijnen
- Ossenhaas met sjalotten, salade en kroketten (afkomstig van lokale producent Billa)
- Gebakken rode mul, dragon-saus en tomatenblokjes, spaghetti en warme groenten
- Varkenshaas, groentemix, saus met Andalusische smaken en aardappelpartjes

Onze Nagerechten

- Chocolade religieuse
- Vanille bavarois met karamel
- Dome mango en passievruchten
- Mini-taartje op crème brûlée wijze

Seizoensmenu « Lente - Zomer 2025 » :

Stel uw maaltijd samen zoals u dat wenst! Kies voor het volledige menu of selecteer gewoon een voorgerecht en een hoofdgerecht, of een hoofdgerecht en een dessert.

Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 48€ / p.p.

Voorgerecht + hoofdgerecht = 39€/p.p.

Hoofdgerecht + nagerecht = 35€/p.p.

Drankforfait : aangepaste wijnen, 1/3 witte, 1/3 rood, water en koffie aan 22€ / p.p.

De samenstelling van onze gerechten kan variëren.

De informatie met betrekking tot de allergenen hangt ter informatie aan het affichebord

Ons personeel staat ook steeds klaar voor verdere informatie.