

Kaart Herfst - Winter 2025



Voorgerechten

Geroosterde sint-jakobsnoten met pastinaakcrème, Parmezaankoekje, buikspek met vleesjus - 19€

Gemengde salade met walnoten en appel, gerookte eendenfilet, frambozenvinaigrette - 16€

Zalmtartaar met pinda's en peterselie, kokosmelk met kerrie - 17€

Rundercarpaccio, rucola, zongedroogde tomaten, blokjes foie gras en balsamicocrème - 19€

Krokant geitenkaasje met honing en rozemarijn, salade en rauwkost - 16€

Hoofdgerechten

Gebakken rode mul met dragonsaus, tomatenblokjes en warme groenten - 22€

Gebraden everzwijnsteak met gebakken bospaddenstoelen, gestoofde witlof en een zachte saus van pickles - 26€

Tongschar à la meunière met seizoensgroenten - 32€

Rundburger met gebakken foie gras met rode uienconfijt, salade - 30€

Forel meunière of forel op Ardense wijze - 20€/22€

Longhaasje met sjalotten, salade (van lokale producent BILLA) - saignant geserveerd - 28€

Al onze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, puree of pasta naar keuze

Nagerechten

Chocolade-mandarijndôme - €9

Millefeuille met karamel van gezouten boter - €11

Rocher met chocolade-hazelnootijs - €11

Normandische pannenkoek, vanille-ijs, geflambeerd met Calvados - €12

Warme Camembert, gedroogd fruit, rozijnen en Luikse siroop - 10€



**Onze gerechten bevatten allergenen. De samenstelling van onze producten kan van dag tot dag variëren.
Onze prijzen zijn in euro's, inclusief btw en service**