

## **VOORGERECHTEN**

*Carpaccio van Holsteiner rund  
1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd  
Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie*

*Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”  
Burrata kaas / watermeloen / dennepitten / rucola*

*Kleine bouillabaisse met lekkers uit de Noordzee*

*Huis gemaakte garnaalkroketjes met gefruite peterselie*

## **HOOFDGERECHTEN**

*Lam rosé gebraden / lamsjus met verse tijm  
Seizoens boontjes / aardappelcrème*

*Filet mignon “ Belgisch rund “  
Sjalotten in de rode wijn / aardappelcrème  
Boschampignons .*

*Deense kabeljauwhaas gebakken in hoeve boter  
Geplette aardappelen met jonge prei  
Champagne saus / Zeebrugse garnalen*

## **DESSERTS**

*Crème brulee*

*Dessert van chocolade en framboos*

*IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen*

*Assortiment hoevekaasjes (+ 5 €)*

## **KEUZE MENU FORMULE**

<i>1 gang</i>	<i>hoofdgerecht</i>	<i>28 .00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>hoofdgerecht / dessert</i>	<i>36 .00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht</i>	<i>37 .00</i>
<i>3 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht / dessert</i>	<i>41.00</i>
<i>4gangen</i>	<i>2 voorgerechten / hoofdgerecht / dessert</i>	<i>50.00</i>

*Elke middag serveren wij een keuze lunch aan 17.00 €*

*Hoofdgerecht en koffie*

*Niet op zondag en feestdagen*

*Info over allergenen ? vraag erna bij de gastvrouw .*