

## **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*

*Belgische asperges met Iberico pata negra bellota ham  
Pesto van groene kruiden / Parmezaanse kaas*

*Coquilles gebakken a la plancha  
Handgerolde couscous met zuiderse groentjes  
Gesmolten tomaat*

## **HOOFDGERECHTEN**

*Filet mignon van belgisch wit-blauw rund  
Aardappelcrème / paddenstoelen / roomsausje*

*Lams filet rozig gebraden / jus van lam met verse tijm  
Aardappel crème / seizoens boontjes .*

*Kort gebakken schotse zalm filet / Belgische asperges  
Mousseline saus / gepersilleerde aardappeltjes .*

## **DESSERTS**

*Crème brûlée*

*Profiterolles met vers gedraaide vanille roomijs  
fondant chocolade*

*IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen*

*Assortiment hoeveekaasjes (+ 5 €)*

## **KEUZE MENU FORMULE**

<i>1 gang</i>	<i>hoofdgerecht</i>	<i>28 .00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>hoofdgerecht / dessert</i>	<i>35. 00</i>
<i>2 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht</i>	<i>36 .00</i>
<i>3 gangen</i>	<i>voorgerecht / hoofdgerecht / dessert</i>	<i>40 .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 .*

## **STARTERS**

*Holstein beef Carpaccio*  
*1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried*  
*Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil*

*Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"*  
*Buratta cheese / rucola Salad / water melon*

*Belgian asparagus / Iberico pata negra bellota ham*  
*Pesto of green herbs / Parmesan cheese*

*Baked scallops " a la plancha "*  
*Hand-rolled couscous with Mediterranean vegetables*  
*Melted tomato*

## **MAIN COURSES**

*Filet mignon of Belgian local beef*  
*Potato cream / mushrooms / cream sauce*

*Fillet of Lamb roasted rose / lamb gravy fresh thyme*  
*Potato mousseline / seasonal green beans*

*Scottish salmon fillet " a la plancha "* *Belgian asparagus*  
*Mousseline sauce / parsley potatoes*

## **DESSERTS**

*Crème brulée*

*Profiterolles with home made vanilla ice cream*  
*And warm fondant chocolate*

*Nougat ice cream with lukewarm rasp berries*

*Selected fine cheeses (+5 €)*

## **CREATE YOUR OWN MENU**

<i>1 course</i>	<i>main course</i>	<i>28 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>main course / dessert</i>	<i>35 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>starter / main course</i>	<i>36 .00</i>
<i>3 course</i>	<i>starter / main course / dessert</i>	<i>40 .00</i>
<i>4 course</i>	<i>2 starters / main course / dessert</i>	<i>50.00</i>

*Every day on lunchtime we serve a lunch at 17.00 euro*  
*From 12.00 until 13.45 hour*  
*Not on Sunday lunchtime*