



MENU

Voorgerechten

- Stokbroodje kruidenboter, zeezout, olijfolie € 3,50
- Champignon-Prei soep (vegetarisch) € 4,50
- Vol au vent; Pastetje met kippenragout en champignons € 5,50
- Witlofsoep met spekjes € 4,50
- Uiensoep € 4,50
- Gesmolten brie uit de oven met honing € 4,50



Hoofdgerechten

Hoofdgerechten worden geserveerd met Vlaams friet/aardappelkroketten, 2 soorten groenten en appelmoes

Vlees

- Stoverij; stoofvlees in rode wijn € 20,50
- Kippendijen in een bedje van stroop met appel € 18,50
- Spare-Ribs € 19,50
- Konijnenbout gestoofd met pruimen en kriekbier € 23,50
- Rundertong in tomatensaus € 19,50
- Biefstuk met kruidenboter € 19,50
- Gehakballetjes in tomatensaus € 17,50
- Houtduif gestoofd met spek, tijm, rode wijn € 23,50

Vis

- Zalm met citroen, kruidenboter uit de oven € 19,50
- Paling in 't groen, een echt Vlaams visgerecht € 29,50
- Vispannetje vispannetje met verschillende soorten vis € 20,50

Vegetarisch

- Quiche geitenkaas, tomaat met een bieten carpaccio € 19,50
- Kastanje paddenstoelen bourguignon met champignons, wortelen, boerenkool met een vleugje rode wijn € 19,50
- Frittatta een eiergerecht uit de oven met crème fraise, ratatouille en feta € 20,50



Nagerechten

- Chocolade trio met pure chocolade-ijs, melkchocolade mousse en witte chocolade bavaois € 5,50
- Dame-Blanche € 4,50
- Vanille-ijs met advocaat en boerenjongens € 5,50
- Brusselse wafel met warme kersen en slagroom € 4,50
- Kaas plankje met diverse soorten kaas € 4,50

Keuken open tussen 17:30 – 20:30
Bar geopend vanaf 16.00