

SUGGESTIES – SUGGESTIONS

- Kroket van Duroc varken – Croquette de porc Duroc** € 8 stuk / pièce
- Winepairing : Cuisine en Famille « Les Bras m'en Tombent 2022 » Vin Nature € 6.00
- Garnaalkroket - Croquette de crevette** € 10 stuk / pièce
- Winepairing : Domaine de Fondrèche Rosé 2023 Bio € 6.50
- Gepocheerd ei – Oeuf Parfait**
Aardappelpuree en crème van ui - puree de pomme de terre et crème d'oignons € 15 / € 22
- Winepairing : Cantina Jasci « Trebbiano d'Abruzzo 2023 » Bio € 6.00
- Langoustine à la plancha** € 12/stuk
- Winepairing: Vignobles Malidain « Amphibolite 2017 » Bio € 8.70
- Asperges 'Deswarte' sauce hollandaise à la Manzanilla** € 15 / € 22
- Winepairing : Emrich-Schönleber Trocken 2022 € 10.30
- Zeetong – Filet de sole braisée**
Venkel en gekonfijte zeste van sinaas – fenouil et zeste d'orange confit € 36
- Winepairing: Langlois-Chateau « Vieilles Vignes 2018 » € 14.60
- Lamskroontje met kruidenkorst – Carré d'agneau rôti en croute d'herbes** € 32 / € 42
- Winepairing: Domaine Albert de Conti « Chez Paul 2020 » Bio € 12.80
- Dry Aged Contrefilet « Simmental by Dierendonck »**
Bio en lokale seizoensgroenten / Légumes de saison bio et locaux € 27 / € 37
- Winepairing: Cantina Jasci « Montepulciano d'Abruzzo 2022 » Bio € 7.00
- Côte à l'os « Oedslach by Dierendonck » (per/à 2 pers.)**
Bio en lokale seizoensgroenten / Légumes de saison bio et locaux € 53 pp
- Winepairing : Saint Martin de la Garrigue « Les 37 2021 » € 6.00

DESSERTS

- Crème brûlée aux agrumes** € 12,00
- Winepairing : Château d'Aydie « Pacherenc du Vic Bilh Doux » € 9,00
- Salade van aardbei met basilicum en vanille-ijs**
Salade de fraises au basilic et glace vanille € 12,00
- Winepairing : Lapeyre Jurancon Moelleux € 8,00

Thursday: 18:30-21:30 Friday/Saturday: 12 :30-14 :30 / 18 :30-21 :30
Sunday: kitchen closed, small hunger menu available