

## Dinerkaart

Voor bij de aperitief of voorgerecht, voor twee personen:

|   |         |
|---|---------|
| Brood met kruidenboter  | € 4,25  |
| Knoflookbrood met olijfolie en zeezout  | € 7,50  |
| Broodbord met aioli, olijventapenade en tomatensalsa                          | € 6,50  |
| Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten*          | € 43,50 |
| Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten* | € 47,50 |

\* vier gerechten hebben een supplementsprijs in het menu.

\* graag vooraf aangeven of u een menu wenst of à la carte.

**Bij onze gerechten doen wij je een biersuggestie. We hebben natuurlijk ook non-alcoholische dranken, verschillende wijnen per glas én een mooie wijnkaart.**

## Voorgerechten:

Klassieke steak tartaar, botermalse ossenhaas met de hand gesneden met een garnituur van augurkjes, bosui gepocheerd eitje en huisgemaakte piccalilly

€ 13,75

Aanbevolen bier: Kompaan levensgenieter

Geitenkaasje van de Bettinehoeve, gebakken in een jasje van noten, zachte honing van onze imker uit

Woensdrecht en langzaam gegaard buikspek (ook vegetarisch mogelijk)

€ 14,75

Aanbevolen bier: Tempelier

Uit onze eigen rookoven gerookt bosvarken als carpaccio gesneden met truffelmayonaise, kruidencrumble en rucola

€ 13,75

Aanbevolen bier: Delerium Tremens

Licht geroosterde scampi's fijn gekruid met dille, rozemarijn en citroengras

in een romige knoflooksaus

€ 13,50

Aanbevolen bier: Oude Geuze Boon

Tiramisu van Noorse zalm, gemarineerde krieltjes, crème fraîche en fijn gesneden bosui

op een spiegeltje van saffraanmayonaise

€ 13,75

Aanbevolen bier: Averbode Abdij

## Brasserie La Pucelle

**Tussengerechten:**

Pomodori tomatensoep met huisgerookte tomaatjes € 7,50

Romige courgettesoep met uitgebakken spekjes € 7,50

**Hoofdgerechten:**

Gegrilde runder rib-eye (250 gram) uit Zuid-Amerika, met peperjus € 29,75

Supplementprijs menu € 3,50

Aanbevolen bier: Gulden Draak Imperial Stout

Tongrolletjes in een saus van langoustine en een vleugje cognac € 28,75

Supplementprijs menu € 2,50

Aanbevolen bier: La Guillotine

Gebraden parelhoen in een krokant jasje met gebakken appel en Calvadossaus € 26,75

Aanbevolen bier: Sterck 7

In Ibericoham gewikkeld varkenshaasje met een jus van truffel € 26,75

Aanbevolen bier: Leffe Rituel 9<sup>o</sup>

Kruidige risotto, à la minute bereidt, rijk aan diverse gestoomde groentes € 26,50

Aanbevolen bier: Rodenbach Alexander

Op eiken- en kersenhout gerookte ribben met een honing-tijm marinade € 25,50

Aanbevolen bier: Gouden Carolus Classic

\* al onze gerechten worden geserveerd op een rijk garnituur van diverse seizoensgroenten.

**Extra bij te bestellen:**

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen) € 3,95

Schaaltje groene sla € 3,95

**Desserts:**

Klassieke crème brûlée met vanille en vers fruit € 10,50

Aanbevolen bier: Liefmans Cuvee Brut

Panna Cotta met rood fruit, zeste van limoen en een coulis van mango € 12,50

Supplementsprijs menu € 2,50

Aanbevolen bier: Kompaan Vrijbouter Double Porter

Sorbet zoals hij bedoeld is € 9,50

Aanbevolen bier: -

Kaasbordje met vijf verschillende kazen, vijgenbrood en chutney € 13,50

Aanbevolen bier: Val Dieu Grand Cru

Supplementsprijs menu € 3,50