

Dinerkaart

Voor bij de aperitief of voorgerecht, voor twee personen:

Brood met kruidenboter	4,75
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	7,75
Broodbord met aioli, olijventapenade en verse tomatensalsa	7,50
Drie gangen keuze menu, voor-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten*	47,50
Vier gangen keuze menu, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten*	52,50

- Bij enkele gerechten staat een supplementsprijs bij voor in het menu.
- Als U een drie- of vier gangen keuze menu wenst, dit graag vooraf aangeven.
- Wij hebben naast onze biersuggesties ook een uitgebreide wijnkaart

A la carte:

Voorgerechten:

Vitello tonato, dun gesneden, gemarineerde kalfslende met een crème van tonijn, mayonaise en groene kruiden, kapperappeltjes en rucola Aanbevolen bier: Insel Kreide	14,75
Salade 'La Pucelle' Romaanse sla, knoflookdressing, langzaam gegaard spek, croutons en Parmezaanse kaas (Ook als vegetarisch te verkrijgen) Aanbevolen bier: Sterck 7	15,75
Klassieke Gravad Lax, rauwe zalm gemarineerd met dille, zeezout en suiker Aanbevolen bier: Tempelier	16,75

Huisgemaakte paté van wild zwijn, met gemarineerde bospaddestoelen,
geroosterde hazelnoten en pruimendressing 14,75

Aanbevolen bier: Duchesse de Bourgogne

Charcuterie, fijne vleeswaren, dun gesneden, met Amsterdamse ui en augurk 16,75

Aanbevolen bier: Levensgenieter

Tussenrechten:

Kreeftensoep op klassieke wijze met volle room en een vleugje cognac 9,75

Wildbouillon met bospaddestoelen en rode port 8,75

Hoofdgerechten:

Getrancheerde Green Fed, 2 sterren beter leven, biefstuk à 200 gram,
geserveerd met een jus van zwarte truffel en seizoensgroenten 26,75

Aanbevolen bier: Piraat triple hop

In donker bier gestoofde varkenswangetjes, met grove mosterd, knoflook,
rozemarijn en geserveerd met seizoensgroenten 25,75

Aanbevolen bier: Orval

Kabeljauw in een krokant jasje met een romige saus van tomaat,
knoflook en limoen, geserveerd met seizoensgroenten 28,75

Supplementsprijs menu 3,50

Aanbevolen bier: La Guillotine

Spies van gemarineerde ossenhaas, pikante pindasaus en
groente atjar ingemaakt in zoetzuur en kroepoek 28,75

Supplementsprijs menu 3,50

Aanbevolen bier: La Trappe Isidor

Gepelde gamba's in een romige knoflooksaus 24,75

Aanbevolen bier: La Goudale Grand Cru

Klassieke wildstoofschotel van hert, haas en wildzijn met authentieke smaken van peperkoek, tijm, jeneverbes, sinaasappel en laurier 28,75

Supplementsprijs menu 3,50

Aanbevolen bier: Gouden Carolus

Risotto met zwarte truffel en bospaddestoelen 25,75

Aanbevolen bier: Augustijn

* al onze gerechten worden geserveerd met een bijpassend groentegarnituur of salade

Extra bij te bestellen:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen) 4,50

Schaaltje groene sla 4,50

Nagerechten:

Coupe Dame Blanche vanille ijs, geserveerd met een warme saus van echte chocolade, slagroom en verse munt 11,50

Aanbevolen bier: Alexander Rodenbach

Tartelette met karamel, zeezout, stoofpeer en geslagen room 13,50

Supplementsprijs menu 2,50

Aanbevolen bier: Imperial Stout

Citroen merengue met rood fruit, pistache ijs, witte chocoladekrullen en verse munt 11,50

Aanbevolen bier: Kriek Brut

Kaasplank, samengesteld door de chef 14,50

Supplementsprijs menu 3,50

Aanbevolen bier: Baltic Dubbel