

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 verse tomatensalsa	€ 6,95

Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht,
uit onderstaande gerechten* € 43,50

Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht,
uit onderstaande gerechten* € 47,50

- Bij enkele gerechten staat een supplementsprijs voor in het menu

Voorgerechten:

Frisse gemengde salade met gerookt buikspek, pruimen siroop en kruiden
Aanbevolen bier: Kompaan Levensgenieter € 14,75

Salade van geitenkaas van de Bettinehoeve met dun gesneden iberico ham,
noten en honing (ook vegetarisch mogelijk) € 14,75
Aanbevolen bier: Sterck 7

Carpaccio van 2 sterren beter leven rund met balsamico dressing, zacht romige
Rotterdamse oude kaas, fijne rucola en pijnboompitjes € 13,75
Aanbevolen bier: Insel Saison

Gekruide scampi's met lookboter en brood € 13,75
Aanbevolen bier: La Goudale Grand Cru

Dun gesneden Yellowfin tonijn met wasabi mayonaise, sesam zaadjes, little gem en
gemalen zwarte peper € 12,75
Aanbevolen bier: Orval

Tussengerechten:

Romige kerriesoep met fijn gesneden bosui en pruimensiroop € 7,50

Kruidige soep van geroosterde paprika met knoflook croutons en gehakte tuinkruiden € 8,75

Hoofdgerechten:

Een spies van botermalse gegrilde diamanthaas met een romige pepersaus
Supplement menu prijs € 3,50 € 29,75

Aanbevolen bier: La Trappe Isidor

Duo van gebakken tongfilet en gegrilde gamba's in een romige saus van verse kruiden,
een vleugje pernod en zeste van limoen € 29,75
Supplement menu prijs € 3,50

Aanbevolen bier: Chimay Tripel

Op eiken- en kersenhout gerookte spareribs met een honing-tijm marinade € 23,75
Aanbevolen bier: Gulden Draak Imperial Stout

Vegetarische paella met gemarineerde paprika, courgette, saffraan, geraspte
Parmezaanse kaas en biologische room € 23,75

Aanbevolen bier: Delirium Tremens

Een spies van gemarineerde lamsrump met een pikante jus van
honing en rozemarijn € 26,75

Aanbevolen bier: La Guillotine

* 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) € 4.35

Schaaltje groene sla € 4.35

Desserts:

Bavarois van peertjes en karamel met slagroom en een crumble van Bastogne € 11,50

Aanbevolen bier: Gouden Carolus Classic

Kaasplankje € 13,50

Menu supplementprijs € 3,00

Aanbevolen bier: Val Dieu Grand Cru

Sorbet La Pucelle met diverse soorten ijs, vruchten en slagroom € 9,50

Aanbevolen bier: Liefmans Kriek Brut

Panna Cotta van witte chocolade, coulis van verse aardbeien met een crumble van cornflakes en pistache € 11,50

Aanbevolen bier: Alexander Rodenbach