

Ontvangst met hapjes :

- Trio van hapjes naar inspiratie van de chef

Voorgerechten:

- Rundscarpaccio met rucola, Parmezaan, pijnboompitten en balsamico
- Gerookte eendenborst met chutney van seizoen fruit en crumble
- Haspengouws loempia van brie, appel en spek en honing
- Carpaccio van zalm met een fris slaatje, zure room en limoen
- Ravioli van scampi met wokgroentjes en currysaus
- Vitello tonato
- Toast met gedroogd fruit en geitenkaas en honing (vegetarisch)
- Tomatensoep met balletjes (kinderen)
- Kaaskroketjes (kinderen)

Soepen:

- Aspergesoep met gerookte zalm (enkel seizoen)
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Pompoensoep met spekjes
- Kippenvelouté

Hoofdgerechten:

- Rundstournedos met fijne groentjes, gratin en tijmsausje
- Gevulde parelhoenfilet met groentenflan, pomme pont neuf en champignonsaus
- Varkenshaasje met groentenkrans, kroketten en peperroomsaus
- Zeebaarsfilet met ratatouillegroentjes met paëlla rijst
- Kabeljauwhaasje met fijne groentjes, Duchesse aardappelen en witte wijnsaus
- Tongrolletjes met prei, peterseliepuree en bisquesaus
- Ravioli ricotta spinazie met ratatouillesaus en rucola (vegetarisch)
- Koninginnenhapje met frietjes (kinderen)
- Spaghetti bolognaise (kinderen)

Repasse van kroketten en groenten op tafel €3,00 pp

Desserts:

- Chocolade fantasie van de chef met vanille ijs
- Coupe aardbei met chocoladeschilfers
- Tiramisu
- Dame blanche met slagroom
- Chocolade moelleux met vanille ijs
- Kinderijsje

Mogelijkheid van gâteau of ijslam op aanvraag.

Gelieve een keuze te maken uit maximum 2 gerechten per gang, uitgezonderd vegetariërs en kinderen.

Prijs:

3-gangen menu €70 incl. drank

4-gangen menu €75 incl. drank

Kinderen van 3j-10j €30 incl. drank

kinderen van 10j- 15 €40 incl. drank

Kinderen tot 3 jaar €9 incl. drank

(aperitief, wijnen, pilsbieren, frisdrank, waters en koffie)

de vermelde prijzen zijn geldig in 2025