



## Diner

Heeft u allergieën? Laat het ons weten.

### Gerechten

**VG Seizoensoep** €7,00  
brood - hoeveboter

**Garnaalkroketten 2 st.** €13,00  
citroen - gefrituurde peterselie

**Kaaskroketten 2 st.** €8,50  
citroen - gefrituurde peterselie

**Filet d'Anvers** €12,50  
gerookt rundvlees - ingelegde  
groenten - appel - Andalousesaus  
crostini

**VG Groene salade** €10,50  
groene asperge - artisjok  
doperwten - hazelnoot-koriander  
crumble  
Aurelie geitenkaas + €4,00

**Winter stoofvlees** €17,00  
rundernek - oud bruin - Vlaamse  
frites - gemengde sla

**Mosselen** €16,00  
mirepoix - sausjes - Vlaamse  
frites

### Na

**Grootmoeders gebak** €5,50  
slagroom (+ €0,75)

**Clafoutis** €6,00  
rood fruit - poedersuiker

**Kaasplank** €9,50  
chutney - crostini

**VG Witloof tarte tartin** €17,00  
knolselder - lavas olie  
sinaasappel vinaigrette

**Spitskool** €16,00  
gebraden en gestoofd - geitenkaas  
hazelnoot - Duchesse de Bourgogne

**Zeebaars** €18,50  
prei - venkel - beurre blanc

**Pepersteak** €21,00  
kogelbiefstuk - pepersaus  
warmoes

**Hamburger** €13,00  
kropsla - pickles - confijt van  
rode ajuin - huisgemaakte  
samuraisaus  
Abdijkaas + €2,00

**VG Beyond burger** €13,00  
kropsla - pickles - confijt van  
rode ajuin - huisgemaakte  
samuraisaus

### Bij

**Vlaamse frites** €4,50  
mayonaise

**Mousseline** €5,00

**VG Gemengde sla** €3,00  
radijs - groene kruiden



## Dinner

Do you have allergies? Please let us know.

### Dishes

**VG Seasonal soup** €7,00  
bread - butter

**Shrimp croquettes** 2 pcs. €13,00  
fried parsley - lemon

**Cheese croquettes** 2 pcs. €8,50  
fried parsley - lemon

**Filet d'Anvers** €12,50  
smoked beef - pickled vegetables  
apple - crostini

**VG Green salad** €10,50  
green aspergus - artichoke -  
green peas - hazelnut-coriander  
crumble  
Aurelie goat's cheese + €4,00

**Beef stew** €17,00  
beefneck - brown ale - Flemish  
fries - mixed salad

**Mussels** €16,00  
mirepoix - sauces - Flemish fries

### Desserts

**Grandma's pie** €5,50  
whipped cream (+ €0,75)

**Clafoutis** €6,00

red fruit - powdered sugar

**Flemish cheese platter** €9,50  
chutney - crostini

**VG Chicory tarte tartin** €17,00  
celeriac - lavas oil - orange  
vinaigrette

**Oxheart cabbage** €16,00  
roasted and braised - goat's  
cheese - hazelnut - Duchesse de  
Bourgogne

**Sea bass** €18,50  
leek - fennel - beurre blanc

**Pepper steak** €21,00  
rump steak - pepper sauce - chard

**Hamburger** €13,00  
butter lettuce - picalilly - red  
onion confit - homemade samurai  
sauce  
Abbey cheese + €2,00

**VG Beyond burger** €13,00  
butter lettuce - picalilly - red  
onion confit - homemade samurai  
sauce

### Sides

**Flemish fries** €4,50  
mayonnaise

**Mousseline** €5,00

**VG Side salad** €3,00  
radish - green herbs