

Borrel

Vlaamse kaasjes vijgenchutney - crostini	€9,50
Vlaamse charcuterie pickles - grove mosterd mayonaise - crostini	€12,50
Droog worst pickles - grove mosterd mayonaise	€5,00
Makreel rillettes kappertjes - citroen - brood	€11,50
Garnaalkroketten 2 st. citraen - gefrituurde peterselie	€14,00
Kaaskroketten 2 st. citraen - gefrituurde peterselie	€9,50
Bitterballen 6 st. grove mosterd mayonaise	€8,00
VG Bospaddenstoel kroketjes 6 st. tartaarsaus	€10,50
Vlaamse frites mayonaise	€4,90
VG Brood artisjokcrème - hazelnoot	€6,00
VG Olijven	€4,50
VG Gemengde noten	€2,50

Dinerkaart

v.a. 17:30u

Gerechten

VG Seizoen soep €7,00
brood - hoeveboter

Crostini Martino €7,00
preparé (filet americain) - martinosaus
rode ajuin - augurk - cherrytomaat

Garnaalkroketten 2st. €14,00
citroen - gefrituurde peterselie

Kaaskroketten 2 st. €9,50
citroen - gefrituurde peterselie

VG Bieten salade €11,00
rode en gele bieten - sperziebonen
black eyed bonen - dadels - walnoot - balsamico
Huisgemaakte geitenhangop + €4,00

Stoofvlees van rund €17,00
rundernek - seizoenbier - Vlaamse frites
gemengde sla

Mosselen in 't groen €17,00
witbier - mirepoix - kervel - zuring
Vlaamse frites - mosselsausjes

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

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

VG = vegan
Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

VG Witloof tarte tatin €17,00
knolselder - lavas olie - sinaasappelvinaigrette

Spitskool €16,00
gebraden en gestoofd - oude geitenkaas - hazelnoot
saus van Duchesse de Bourgogne

Zeebaars €18,50
prei - venkel - beurre blanc

Pepersteak €21,00
kogelbiefstuk - pepersaus - warmoes

Bij

Vlaamse frites €4,90
mayonaise

Krieltjes €5,50
huisgemaakte samuraisaus

VG Kropsla €3,00
venkel - mosterddressing

Na

Pralines €1,50
per stuk

Madeleine €1,50
huisgemaakt

Appeltaart €5,50
slagroom + €0,80

Clafoutis €6,00

rood fruit - poedersuiker

Vlaamse kaasjes €9,50
vijgenchutney - crostini