



Suggesties

Voorgerechten

	Gebakken sint-jacobsvruchten	24
	beuling – witloof – saus op basis van appel	
✓	Asperges op Vlaamse wijze (4 of 8 stuks)	19 / 32
	gekookt ei – boter	
	Asperges op Hollandse wijze (4 of 8 stuks)	22 / 34
	gerookte zalm – mousselinesaus	
	Asperges met rundvlees	26
	rundstartaar – rundscarpaccio – parmezaan – mosterd	
	Tomaat met grijze garnalen (1 stuk)	21
	cocktailsaus – gekookt ei	
✓	Ravioli van champignons	29
	truffel	

Hoofdgerechten

	Paardenentrecôte	31
	witloofsalade – mosterdsaus	
	Kipsaté	26
	zoetzure chutney – saus op basis van pinda – rijst	
	Lams carré	36
	kruidenkorst – doperwtten – asperges – aardappelgratin	
	Rundsstoofvlees "Gouden Carolus"	26
	ratatouille van artisjok	
	Goudbrasem	30
	peterselieboter – spinazie – grijze garnalen – krielaardappel	
	Zeeduivel	32
	curry-kokossaus – seizoensgroenten – rijst	
✓	Vegetarische quiche	24
	salade – tomatensaus	

Suggesties

Desserts

Millefeuille van aardbei banketbakkersroom	13
Moelleux van chocolade vanilleroomijs - crumble van hazelnoot	12
"Granny Smith" Bretoens boterkoekje - appelcompote - crème brûlée vulling	10




Menu

Snacks | Tot 16u

Croque monsieur	14
slaatje - ketchup - mayonaise	
Croque madame	15
spiegelei - slaatje - ketchup - mayonaise	
Croque vol-au-vent	17
slaatje - ketchup - mayonaise	
Croque bolognaise	17
slaatje - ketchup - mayonaise	

Kids Menu

Kinder vol-au-vent	9.5
slaatje - frietjes	
Kinder spaghetti	9.5
met kaas	
Curryworst	7.5
slaatje - frietjes	
Chicken nuggets	7.5
slaatje - frietjes	
Vissticks	9.5
met pasta en kruidenkaas	
 Kinderpasta veggie	9.5
met kruidenkaas	

Hoofdgerechten

Salades

Thai beef 24

| rundvlees – Oosterse marinade

Ceasar salade 22

| kipfilet – ansjovis – croutons – parmezaanse kaas

Scampi 20.5

| appel – curry – avocado

 Geitenkaas 20.5

| appel – honing – mosterdvinaigrette


Pasta

Spaghetti bolognaise 17

| verse pasta – varken/rund – kaas

Pasta pesto kip 22

| verse linguine – rucola – parmezaanse kaas – traaggegaarde kipfilet

 Pasta pesto 16

| verse linguine – rucola – parmezaanse kaas

 Lasagne van groenten 19

| gekonfijte tomaat – parmezaanse kaas



Vis

Sliptong (3 stuks)	32
botersaus – fris slaatje – tartaarsaus – citroen – frietjes	
Scampi	24
looksaus, vadouvansaus of diabolique	
Kabeljauw	28
witte wijnsaus – seizoensgroenten – puree	
Zalmfilet	28
crème van knol selde – bearnaisesaus – seizoensgroenten	

Vlees

Vol-au-vent	24,5
bladerdeeg – fris slaatje – frietjes	
Steak tartaar "Puur"	25,5
eigeel – kappertjes – ui – frietjes	
Hamburger "Ouwen Dok" (220 gr)	23
cheddar – gefrituurde ui – tomaat – smokey BBQ saus – frietjes	
Steak van lers rund (220 gr)	26,5
fris slaatje – frietjes	
Ossenhaas van lers rund (220 gr)	37
fris slaatje – frietjes	

 Vegetarische vol-au-vent	22
warme groentjes – frietjes	

 Vegan burger	23
avocado – fris slaatje – frietjes	

Mayonaise – ketchup – tartaarsaus	0,8
Supplement frietjes – kroketten – amandelkroketten – aardappel	3
Pepersaus – champignonroomsaus – bearnaise – jus	3

Desserts

Huisgemaakt Astridje	12.5
vanilleslagroom – meringue – gekonfijte peer	
Crème brûlée	10.5
met verse vanille	
Chocolademousse	10.5
van Belgische chocolade	
Dame blanche	10.5
met Belgische chocoladesaus – slagroom	
Kaasbordje (4 stuks)	14
confituur – getoast brood	

