

Suggesties

Voorgerechten

Asperges op Vlaamse wijze	22
ei - boter - peterselie	
Asperges op Hollandse wijze	24
zalm - gepocheerd ei - hollandaisesaus	
Open ravioli	19.5
pesto - edamame - groene asperge - burrata	
Tartaar van zalm	23.5
guacamole - kroepoek - zure room - limoen	
Kroket op basis van asperge en Serranoham	18
graanmosterdmayonaise	

Hoofdgerechten

Zeeduivel	36
edamame - witte asperge - jus van Gouden Carolus - boterpuree	
<i>Wijnsuggestie: Sancerre, Sauvignon Blanc - €9 per glas of €45 per fles</i>	
Asperges op Vlaamse wijze	32
ei - boter - peterselie - gebakken aardappel	
<i>Wijnsuggestie: Brundlmayer, Gruner Veltliner - €9 per glas of €45 per fles</i>	
Asperges op Hollandse wijze	34
zalm - gepocheerd ei - gebakken aardappel - hollandaisesaus	
<i>Wijnsuggestie: Brundlmayer, Gruner Veltliner - €9 per glas of €45 per fles</i>	
Lamshaasje	36
asperge - roodlof - jus van lam - hasselbackaardappel	
<i>Wijnsuggestie: Beaujolais Latignée, Gamay - €7,5 per glas of €32,5 per fles</i>	

Dessert

Espuma van tiramisu	12.5
cacaocrumble - koffiekaramel	
Sorbet van aardbei	13
balsamicoazijn - gemarineerde aardbei - meringue	

Menu

Snacks (tot 16 uur)

Brioche	17
pastrami – raclette kaas – salsa van augurk	
Brioche veggie	13.5
raclette kaas – salsa van augurk	

Hapjes

Oesters (6 stuks)	20
granité van champagne – pikante olie	
Spaanse salami "Fuet"	11
focaccia	
Spaanse salami en kaasblokjes	14.5
graanmosterd – focaccia	
Kaasblokjes van licht beleggen kaas	9
graanmosterd – focaccia	
Secreto	20
kruidenolie – gegrild brood	
Tapasplank	24
charcuterie – calamares – empanadas – focaccia – aioli – ansjovis – manchego – olijven	
Warme hapjes (15 stuks)	15
3 sausjes	
Jamon Ibérico (36 maanden)	16
focaccia – olijfolie	

Voorgerechten

Aspergesoep	7.5
brunoise van asperges – kruidenolie	
Kaaskroketten	15.5
citroen – aioli	
Garnaalkroketten	22
citroen – tartaarsaus	
Duo kaas- en garnaalkroketten	19
citroen – tartaarsaus	
Scampi (6 stuks)	18
met looksaus, vadouvansaus of Ricardsaus	
Cremé van burrata	17
tomaat – krokant van groene kruiden – crème van basilicum	

Kids Menu

Kinder vol-au-vent	10
slaatje – frietjes	
Kinder spaghetti	10
kaas	
Curryworst	8
slaatje – frietjes	
Chicken nuggets	8
slaatje – frietjes	
Kipfilet	13
warme groenten – appelmoes	



Hoofdgerechten

Salades

Salade geitenkaas 21

| crottin de Chavignol – jonagold – roodlof – gedroogde vijg

Ceaser salade 22

| Mechelse koekoek – crouton – slaharten – crumble van spek

Salade van maatjes 23

| groene asperge – slaharten – vinaigrette salée

Pasta

Spaghetti bolognaise 17

| varkensvlees/rundvlees – kaas

Pasta carbonara 23.5

| pancetta – burrata

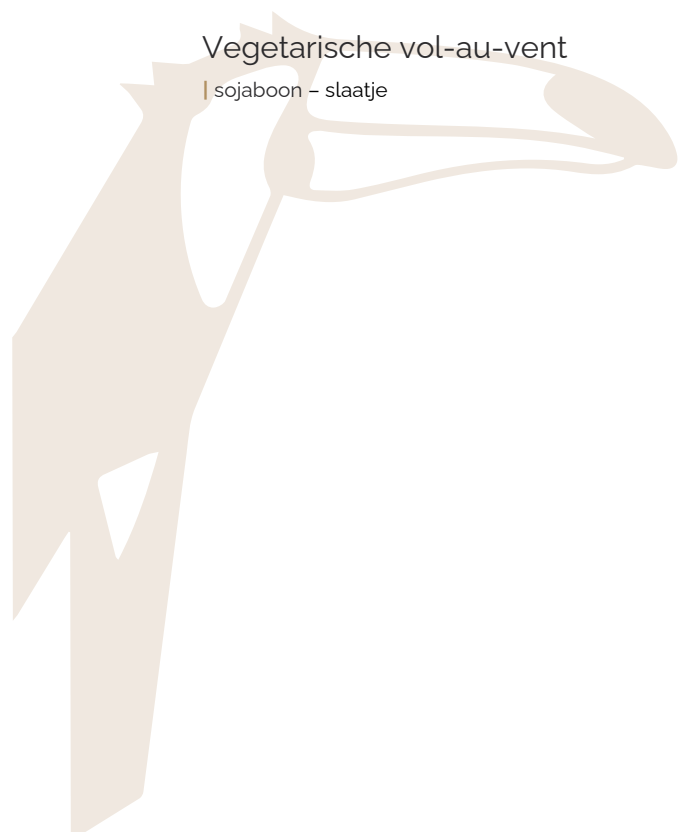
Vegetarisch

Indische curry 25

| rijst – zoete aardappel – chutney

Vegetarische vol-au-vent 24.5

| sojaboon – slaatje



Vis

Scampi	26
looksaus, vadouvansaus of Ricardsaus	
Zalmfilet	28
espuma van hollandaisesaus – bimi – boterpuree	
Kabeljauwfilet	29
romanesco – zalmeieren – venkel – boterpuree – beure blanc kruidenolie	

Vlees

Vol-au-vent	24,5	
bladerdeeg – mousselinesaus – slaatje		
Handgesneden steak tartaar	27	
ui – kappertjes – eigeel		
Hamburger "Ouwen Dok" (220 gr)	25	
100% rundsvlees – cheddarkaas – tomaat – smokey BBQ saus		
Steak van lers rund (220 gr)	25	
slaatje		
Ossenhaas van lers rund (200 gr)	33	
slaatje		
Mechelse koekoek	24	
asperge – witlof – Gouden Carolussaus – crumble van tomaat		
Argentijnse Rib Eye (300 gr)	36	
assortiment warme groenten – merg		
Indische curry	25	
kip – zoete aardappel – rijst – chutney		
Mayonaise – ketchup – tartaarsaus		1
Supplement rijst – frietjes – puree – kroketten – gebakken aardappelen		3
Supplement pepersaus – champignonroomsaus – bearnaisesaus – jus		2,5
Supplement merg		5

***Gelieve ons te informeren mocht u een allergie hebben.**

Desserts

Dame blanche	11
chocoladesaus – slagroom	
Crème brûlée	10.5
vanille uit Madagaskar	
Chocolademousse	10.5
krokantje van cacao	
Kaasbordje	14
brioche – confituur	

