

## Suggesties

---

### Voorgerechten

---

Coquille recht uit de schelp 28.5

| boschampion - ossenstaart - lavasolie

*Wijnsuggestie: Riesling Alte Reben, Thanisch, Bernkastel Kues (Duitsland) - 9 per glas of 45 per fles*

Kalfszwezeriken 28.5

| butternut - mangolak - vadouvan

*Wijnsuggestie: Barolo, Le Strette, Bergeisa (Italië) - 14 per glas of 89 per fles*

Carpaccio van knolselder 17.5

| veenbes - boschampion - mirin olie

*Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Ca di Rajo, Veneto (Italië) - 8 per glas of 35 per fles*

### Hoofdgerechten

---

Pladijsfilet 27.5

| zeekraal - prei a la crème - sauce normande - kaviaar van haring

*Wijnsuggestie: Savigny-Les-Beaunes, Vincent Girardin, Bourgogne (Frankrijk) - 11 per glas of 60 per fles*

Zeetong 48

| boter - gepersilleerde aardappel - kaffir - kropsla

*Wijnsuggestie: Savigny-Les-Beaunes, Vincent Girardin, Bourgogne (Frankrijk) - 11 per glas of 60 per fles*

Duo van hert 36

| parmentier op basis van hert - crème van pastinaak - schorseneren - grand veneursaus

*Wijnsuggestie: Santenay, Vincent Girardin, Bourgogne (Frankrijk) - 10 per glas of 56 per fles*

Polderhaas op karkas (voor 2 personen) 44 p.p.

| op hooi bewaard - hartekijn - amandelkroketten - wintergarnituur - hazenpeper

*Wijnsuggestie: Barolo, Le Strette, Bergeisa (Italië) - 14 per glas of 89 per fles*

### Desserts

---

Tarte tatin 13.5

| quenelle van witte chocolade - vanilleijs - dulce de leche

*Wijnsuggestie: Monbazillac, Château de la Jaubertie, Bergerac (Frankrijk) - 9 per glas of 35 per fles (50 cl)*

Brownie "Ferrero Rocher" 12.5

| duindoornijs - crumble van vanille

*Wijnsuggestie: Monbazillac, Château de la Jaubertie, Bergerac (Frankrijk) - 9 per glas of 35 per fles (50 cl)*

# Menu

## Snacks (tot 16 uur)

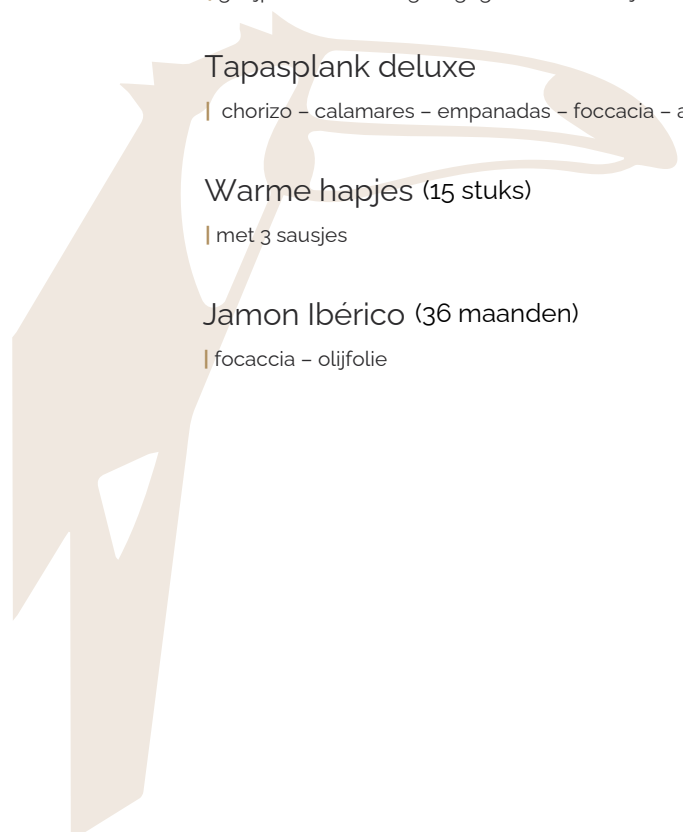
---

Eggs Benedict	18.5
spinazie – za'tar – lavasolie – mousseline – <b>supplement spek 4.5</b>	
Reuben sandwich	20.5
zuurkool – pastrami – scamorza – thousand island dressing pickle	

## Hapjes



---

Spaanse salami "Fuet"	11
focaccia	
Spaanse salami en kaasblokjes	14.5
graanmosterd – focaccia	
Kaasblokjes van licht beleggen kaas	9
graanmosterd – focaccia	
Secreto	24
gerijpte Rubia Gallega – gegrild brood – olijfolie	
Tapasplank deluxe	26
chorizo – calamares – empanadas – focaccia – aioli – ansjovis – mozzarella – olijven	
Warme hapjes (15 stuks)	15
met 3 sausjes	
Jamon Ibérico (36 maanden)	16
focaccia – olijfolie	



## Voorgerechten

---

	Ossenstaartsoep	16
	boschampignon – fijne brunoise van wintergroenten – gerookt ossenvlees	
	Garnaalkroketten	22
	citroen – tartaarsaus	
	Duo van kaas- en garnaalkroketten	19
	citroen – tartaarsaus	
	Scampi (6 stuks)	18
	met looksaus, vadouvansaus of Ricardsaus	
	Carpaccio van Charolais rund	18,5
	gerookte olijfolie – crème van rucola – Parmezaanse kaas (24 maanden)	
	Fregola sarda	17,5
	feta – beukenzwammen – chermoula	
	Kaaskroketten	15,5
	citroen – aioli	

## Kids Menu

---

	Kinder vol-au-vent	10
	slaatje – frietjes	
	Kinder spaghetti	10
	kaas	
	Zalmfilet	18
	"Noors" – warme groenten – puree – hollandaise saus	
	Kipfilet	16
	warme groenten – vleesjus – kroketten	



## Hoofdgerechten

---

### Salades

---

- Salade geitenkaas 21  
| Jonagold – roodlof – gedroogde vijg
- Ceaser salade 24  
| Mechelse koekoek in citroentijm – crouton – slaharten – crumble van spek – ansjovis
- Gerookte eend 24.5  
| waldorfsalade – Luikse dressing – walnoten

### Pasta

---

- Spaghetti bolognaise 17  
| varkensvlees/rundvlees – kaas
- Pappardelle al ragù 29.5  
| hert – lardo di Colonnata – pecorino

### Vegetarisch

---

-  Indische verse curry 25  
| rijst – aubergine – courgette – chutney
-  Bloemkool 24  
| ajo blanco – granaatappel – olie van peterselie



## Vis

---

Scampi	26
met looksaus, vadouvansaus of Ricardsaus	
Zalmfilet	28,5
bisque van garnaal - wintergarnituur - krieltjes	
Kabeljauw	34
moot - bloemkoolpuree - beurre blanc - olie van peterselie - haringkaviaar	

## Vlees

---

Vol-au-vent	25
bladerdeeg - mousselinesaus - slaatje	
Steak tartaar	28
chips van aardpeer - mierikswortelroom - gefermenteerde look	
Hamburger "Ouwen Dok" (220 gr)	25
100% rundsvlees - cheddarkaas - tomaat - smokey BBQ saus	
Steak van lers rund (220 gr)	26
slaatje	
Ossenhaas van lers rund (200 gr)	33
assortiment warme groeten	
Argentijnse Rib Eye (350 gr)	44
assortiment warme groenten - merg	
Onglet	27,5
Brussels lof - zwarte sjalot - soubisesaus	
Indische verse curry	26
kip - aubergine - courgette - rijst - chutney van mango	
Mechelse koekoek	26
bloemkool - boschampion - Carolussaus	
	Mayonaise - ketchup - tartaarsaus 1
	Supplement rijst - frietjes - puree - kroketten 3
	Supplement pepersaus - champignonroomsaus - bearnaisesaus - jus 3

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

## Desserts

---

Dame blanche	11
chocoladesaus – slagroom	
Crème brûlée	10.5
vanille uit Madagaskar	
Chocolademousse	11.5
cacaobodem	
Café glacé	12.5
Baileys room – vanilleijs	

