

SHARE (2à3p)

LUIKSE BALLETTJES	12,00
BORDJE SOPRESSA SALAMI, HAM & RILETTE	15,00
GRAVAD LAX - zure room, dille & toast	17,00
FLAMMKUCHEN - kaas, ui & spekjes	12,00

SHARE (4à5p)

MIX VAN ALLE BOVENSTAANDE HAPJES	45,00
----------------------------------	-------

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN - fris slaatje	19,50
KAASKROKETTEN - fris slaatje & limoenmayonaise	18,50
DUO KAAS- & GARNAALKROKET - fris slaatje	19,00
SCAMPI - curry, diabolique, lookboter of lookroom	18,50
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,50
OOSTERSE STEAK TARTAAR - sojamayo & edamame	19,00
SCHORSENEREN À LA FLAMANDE - ei, peterselie & sjalot	17,00

Bij alle voorgerechten wordt een portie brood geserveerd
Een supplement frietjes is mogelijk aan 3,50

OP DE HOUTSKOOL GRILL

STEAK (250 g) - dé klassieker, vlees van 100% Belgisch rund	29,00
SIMMENTALER RIB EYE (350 g) - voor de echte vleesliefhebber	39,00
FILET PURE (200 g) - het fijnste stukje vlees van het rund	44,00
CÔTE À L'OS (1,2 kg) - gegrild Belgisch witblauw, mals & sappig	
1,2 kg voor 3 personen	34,00 p.p.
1,2 kg voor 2 personen	41,00 p.p.

Saus naar keuze: peperroom, champignons, gebakken champignons (+5,00), kruidenboter of verse béarnaise

DE KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR - handgesneden witblauw	25,00
RIBBETJES 1 LAT - kruidenboter of gelakt, koolsla & frietjes	25,00
RIBBETJES 1,5 LAT - kruidenboter of gelakt, koolsla & frietjes	32,00
SCAMPI - curry, diabolique, lookroom of lookboter	26,50
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32,00
PARELHOEN - rode kool, appel, saus Fine champagne & kroketjes	32,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes,
kroketten, puree, pasta of brood

VEGGIE

BULGUR MET GEGRATINEERDE GEITENKAAS - gestoofd witloof & champignons	26,00
VIDEE MET SCHORSENEREN - boschampignons, zilveruitjes & rösti	26,00

SUGGESTIES

VG: TAKAKI VAN TONIJN - soja & rammenas	23,00
<i>Wijnsuggestie wit: Belgische Chardonnay van het wijndomein Montepertini</i>	9,00
OF	
VG: TRAAG GEGAARD BUIKSPEK - schorseneren, parmezaan & peterselie	22,00
<i>Wijnsuggestie rood: stevige Châteauneuf die het terroir perfect vertolkt</i>	12,00
HG: GEGRILDE KALFSRIBEYE - witte kool, crème van wortel, saus van sjalot & rösti	34,00
<i>Wijnsuggestie rood: een bom Canadees rood fruit, 100% Cabernet Franc</i>	10,50
OF	
HG: SKREIHAASJE - prei, saus van aardpeer & puree	36,00
<i>Wijnsuggestie wit: volle & aromatische Viura uit Spanja, Rioja</i>	9,50
DS: PERENTAARTJE - Belgische peren, vanille & Poire Williams	13,00
<i>Wijnsuggestie wit: laat geoogste Riesling uit de Moezelstreek</i>	12,00

SALADES

SALADE CAESAR - kip, parmezaanse kaas, ansjovis & spek	26,00
SALADE GEITENKAAS - bieslookdressing, spekjes & honing	25,00
SALADE SCAMPI - appeltjes & currysous	26,50

VOOR DE KIDS

BIEFSTUKJE - slaatje & frietjes met mayo	17,00
KIPFILET - verse appelmoes & frietjes	18,00
HOME MADE FISH & CHIPS - tartaar, slaatje & frietjes	16,00
RIBBETJES - slaatje & frietjes met mayo	18,00

DESSERT

Alle desserts zijn huisbereid en worden geserveerd met Lotte's hoeve-ijs

TIRAMISU - mascarpone, amaretto & koffie	10,00
MOELLEUX - van Belgische chocolade (15min.)	13,00
CRÈME BRÛLÉE	9,50
DAME BLANCHE - vanille roomijs, chocoladesaus & slagroom	12,00
BRÉSILIANNE - vanille roomijs, hazelnoot, karamel & slagroom	12,00
ADVOCAAT - vanille roomijs & slagroom	12,00
COUPE VANILLE - vanille roomijs & slagroom	9,00
CINNAMON ROLLS - kaneel, espuma & veenbes	10,00

KINDERIJSJE

1 BOLLETJE	4,90
2 BOLLETJES	6,90
MINI DAME BLANCHE	8,50