

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	22,00
KAASKROKETTEN - fris slaatje & limoenmayonaise	19,00
DUO KAAS- & GARNAALKROKET - fris slaatje	20,50
SCAMPI - curry, diabolique, lookboter of lookroom	18,50
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,50
OOSTERSE STEAK TARTAAR - sojamayo & edamame	19,00
GEITENKAAS - komkommer, avocado & croutons	16,00

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 spicy gelakt, koolsla & frietjes	25,00
RIBBETJES 1,5 LAT - kruidenboter of spicy gelakt, koolsla & frietjes	32,00
SCAMPI - curry, diabolique, lookroom of lookboter	26,50
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32,00
WATERZOOI VAN NOORDZEEVIS - primeurgroenten	32,00

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

VEGGIE

GEGRILDE BLOEMKOOL - chimichurri & crème van witte bonen	26,00
GEITENKAAS - komkommer, avocado & croutons	25,00

SUGGESTIES

VG: OPDORPSE HOPPESCHEUTEN - gepocheerd hoeve-ei, mousseline & gerookte zalm	35,00
Wijnsuggestie wit: aangename & klassieke Chardonnay uit Bourgogne, Macon	9,00
OF	
VG: BRIOCHE MET GEROOKTE ZALM - komkommer & dille	22,00
Wijnsuggestie wit: volle & aromatische Viura uit Rioja	9,50
OF	
VG: KALFSTARTAAR - dragonmayo & koolrabi	23,00
Wijnsuggestie rood: lichte Pinot Nero uit Zuid-Tirol 'Muri Gries'	9,00
HG: GEGRILDE LAMSZIEL - jonge wortel, erwt, pommes fondant & jus van tijm	37,00
Wijnsuggestie rood: stevige Sangiovese uit hartje Italië 'Bocale'	8,00
OF	
HG: ZEEBAARSFILET - groene asperges, vadouvan & parelcouscous	34,00
Wijnsuggestie wit: elegante Sauvignon uit Pouilly-Fumé, Clos de Criots	9,50
DS: BELGISCHE CHOCOLADE - mango, pistache & citrus	13,00
Wijnsuggestie wit: laat geoogste Riesling uit de Moezelstreek	12,00

SALADES

SALADE CAESAR - kip, parmezaanse kaas, ansjovis & spek	26,00
SALADE GEITENKAAS - bieslookdressing, spekjes & honing	25,00
SALADE SCAMPI - appeltjes & currysaus	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 desserten 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
BRÉSILIENNE - 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