


SHARE (2à3p)

GELAKTE RIBBETJES	13,50
BORDJE SOPRESSA SALAMI, MORTADELLA & RILETTE	16,00
WARME KIBBELING MET VERSE TARTAAR	15,00
PINSA MET MOZZARELLA & PESTO 	13,00

SHARE (4à5p)

MIX VAN ALLE HAPJES	49,00
---------------------	-------

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	19,50
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,50
GRIJZE GARNALEN - tartaar van tomaat, eitje & cocktail	23,00
TOMAAT BURRATA 	19,00

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	27,50
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32,00
MECHELSE KOEKOEK - seizoensgroentjes, dragonsaus & krieltjes	27,00

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

VEGGIE

TOMAAT BURRATA 	26,00
RAVIOLI VAN AUBERGINE MELANZANE - tomaat, basilicum & mozzarella 	26,00

SUGGESTIES

VG: GEMARINEERDE ZALM - avocado, granaatappel & sucrine	22,00
<i>Wijnsuggestie wit: aangename & klassieke Chardonnay uit Bourgogne, Macon</i>	9,00
OF	
VG: VITELLO TONNATO - brioche, kappertjes & rucola	22,00
<i>Wijnsuggestie rood: lichte Pinot Nero uit Zuid-Tirol 'Muri Gries'</i>	9,50
HG: TAGLIATA - kort gebakken Carima bavette, rucola, parmezaan & krieltjes	32,00
<i>Wijnsuggestie rood: stevige Sangiovese uit hartje Italië 'Bocale'</i>	8,00
OF	
HG: ZEEBAARSFILET - fideuà, zoete puntpaprika & gremolata	35,00
<i>Wijnsuggestie wit: elegante Sauvignon Blanc uit Pouilly-Fumé, Clos de Criots</i>	9,50
DS: PAVLOVA - rood fruit & verse meringue	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	26,00
SALADE SCAMPI - appeltjes & currysous	27,50

VOOR DE KIDS

BIEFSTUKJE - slaatje & frietjes met mayo	18,00
KIPFILET - verse appelmoes & frietjes	18,00
HOME MADE FISH & CHIPS - tartaar, slaatje & frietjes	17,00
RIBBETJES - slaatje & frietjes met mayo	19,00

DESSERT

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

MOELLEUX - van Belgische chocolade (15min.)	13,00
CRÈME BRÛLÉE	11,00
DAME BLANCHE - vanille roomijs, chocoladesaus & slagroom	12,00
BRÉSILIANNE - vanille roomijs, hazelnoot, karamel & slagroom	12,00
ADVOCAAT - vanille roomijs & slagroom	13,00
COUPE VANILLE - vanille roomijs & slagroom	11,00
VERS GEBAKKEN LUIKSE WAFELTJES - voor de kleine goesting	11,00
COUPE AARDBEI - vanille roomijs, Belgische aardbeien & slagroom	13,00

KINDERIJSJE

1 BOLLETJE	5,90
2 BOLLETJES	7,90
MINI DAME BLANCHE	9,50