

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	21,00
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,50
FALAFEL - taboulé, feta, rode biet & munt 	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
KALFSRIBEYE - madeira, boontjes, champignons & rösti	33,00
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.
ENTRECOTE DRY AGED (350 g) - voor de echte vleesliefhebber	49,00

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	28,50
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32,00

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

VEGGIE

FALAFEL - taboulé, feta, rode biet, munt 	26,00
CHILI SIN CARNE - zure room & guacamole 	26,00

SUGGESTIES

VG: STEAMED BUN NOBASHI GARNAAL - gepekeld ui & dillemayo	21,00
<i>Wijnsuggestie wit: elegante Sauvignon Blanc uit Pouilly-Fumé, Clos de Criots</i>	9,50
OF	
VG: BRUSCHETTA MET SERRANOHAM - tomaat & basilicum	23,00
<i>Wijnsuggestie rood: lichte Pinot Nero uit Zuid-Tirol 'Muri Gries'</i>	9,50

HG: SIMMENTALER RIBEYE - sucrine, parmezaan, choronsaus & frietjes	42,00
<i>Wijnsuggestie rood: stevige Châteauneuf die het terroir perfect vertolkt</i>	12,00
OF	
HG: LOTTE - saffraan, pancetta & pasta nero	34,00
<i>Wijnsuggestie wit: aangename & klassieke Chardonnay uit Bourgogne, Macon</i>	9,00

DS: PÊCHE MELBA - perzik, amandel & sabayon	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 & currysaus	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 desserten 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
BRÉSILIENNE - 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

KINDERIJSJE

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