

SHARE (2à3p)

GRAVAD LAX- rode biet, zure room & flatbread	16
CHICKEN WINGS (6) - sweet honey lak	15
DUVELKROKETJES (5) - mosterdmayo	13
FLAMMKUCHEN - spek, rode ui, emmental	14

SHARE (4à5p)

MIX VAN ALLE HAPJES	49
---------------------	----

VOORGERECHTEN

OOSTERSE STEAK TARTAAR - dashi, sesam & soja	19
SCHORSENEREN - op Vlaamse wijze 	19
GARNAALKROKETTEN - fris slaatje	22
KAASKROKETTEN - fris slaatje & limoenmayonaise	19
DUO KAAS- & GARNAALKROKET - fris slaatje	21
SCAMPI - curry, diabolique, lookboter of lookroom	21
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,5

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	30
SIMMENTALER RIBEYE (350 g) - mooie vetdooradering wat veel smaak geeft	42
WEST-VLAAMS ROOD CÔTE À L'OS (1,2 kg) - gegrild ribstuk, mals & sappig	
1,2 kg voor 3 personen	38 p.p.
1,2 kg voor 2 personen	45 p.p.
PORTERHOUSE T-BONE (450 g) - voor de echte vleesliefhebber	49

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

DE KLASSIEKERS

ZEETONG OP DE GRAAT - verse tartaar	46
STEAK TARTAAR - handgesneden witblauw	26
RIBBETJES 1 LAT - kruidenboter of sweet honey laksaus & koolsla	28
RIBBETJES 1,5 LAT - kruidenboter of sweet honey laksaus & koolsla	34
SCAMPI - curry, diabolique, lookroom of lookboter	28,5
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse béarnaise & warme seizoensgroenten	32

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

VEGGIE

SCHORSENEREN OP VLAAMSE WIJZE 	27
GEVULDE CANNELLONI - gegrilde groenten 	27

SUGGESTIES

VG: KRAB - open ravioli & parmezaan	22
<i>Wijnsuggestie wit: Portugese Vinha Grande uit de Douro-vallei</i>	10
OF	
VG: KORT GEBAKKEN COQUILLES - zwarte pens & knolseldercrème	24
<i>Wijnsuggestie wit: Valke Vleug uit Puurs-Sint-Amands</i>	11
HG: EENDENBORSTFILET - witloof, port & aardappelwafel	35
<i>Wijnsuggestie rood: elegante Primitivo uit Manduria, Puglia</i>	10
OF	
HG: SKREI - schorseneren, mousseline & puree	39
<i>Wijnsuggestie wit: klassieke & aangename Chardonnay uit de Bourgogne</i>	9
DS: APPEL CRUMBLE CHEESECAKE	13
<i>Wijnsuggestie: strogeel glaasje dessertwijn uit Sauternes</i>	9

SALADES

SALADE CAESAR - kip, parmezaanse kaas, ansjovis & spek	27
SALADE GEITENKAAS - bieslookdressing, spekjes & honing	27
SALADE SCAMPI - appeltjes & currysaus	28,5

VOOR DE KIDS

BIEFSTUKJE - slaatje & frietjes met mayo	18
KIPFILET - verse appelmoes & frietjes	18
HOME MADE FISH & CHIPS - tartaar, slaatje & frietjes	17
RIBBETJES - slaatje & frietjes met mayo	19
KAASKROKETJE - slaatje & frietjes met mayo	15
GARNAALKROKETJE - slaatje & frietjes met mayo	17

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

MOELLEUX - van Belgische chocolade (15min.)	14
CRÈME BRÛLÉE	11
DAME BLANCHE - vanille roomijs, chocoladesaus & slagroom	13
BRÉSILIENNE - vanille roomijs, hazelnoot, karamel & slagroom	13
ADVOCAAT - vanille roomijs & slagroom	13,5
COUPE VANILLE - vanille roomijs & slagroom	11
COUPE COLONEL- citroensorbet & wodka	13
CINNAMON ROLLS - voor de kleine goesting	12

KINDERIJSJE

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