


## SHARE (2à3p)

CAMEMBERT - serano, honing & tijm	16
TRAAG GEGAARD BUIKSPEK - laksaus & pinda	16
DUVELKROKETJES (5) - mosterdmayo	13
ZOETE AARDAPPELDIP - feta	14

## SHARE (4à5p)

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

## VOORGERECHTEN

RAVIOLI - burrata & champignons 	20
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	32
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.

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

## 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	29
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32

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

## SUGGESTIES

VG: ASPERGE OP VLAAMSE WIJZE - hoeveboter, ei & peterselie	22
<i>Wijnsuggestie wit: klassieke &amp; aangename Chardonnay uit Bourgogne</i>	9
OF	
VG: ASPERGE GEROOKTE ZALM - mousseline	26
<i>Wijnsuggestie wit: blend van eigen bodem, Valke Vleug</i>	11
HG: KALFSFILET - seizoensgroenten, dragon, mosterd & rösti	39
<i>Wijnsuggestie rood: volle Châteauneuf-du-Pape die het terroir perfect vertolkt</i>	12
OF	
HG: ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - asperges, mousseline & puree	36
<i>Wijnsuggestie wit: klassieke &amp; aangename Chardonnay uit Bourgogne</i>	9
OF	
HG: GEBAKKEN PALING- tartaar, amandel & frietjes	44
<i>Wijnsuggestie wit: elegante Sauvignon uit Pouilly-Fumé, Loire</i>	10
DS: AARDBEIEN PARFAIT - amandel & munt	13
<i>Wijnsuggestie: strogeel glaasje dessertwijn uit Sauternes</i>	9

## VEGGIE

RAVIOLI - burrata & champignons 	28
ASPERGE OP VLAAMSE WIJZE - hoeveboter, ei & peterselie 	29

## SALADES

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

Al onze salades worden geserveerd met frietjes, kroketten of brood

## 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	14
GARNAALKROKETJE - slaatje & frietjes met mayo	16

BROOD