

Shop assortiment

9 NOVEMBER – 31 DECEMBER 2022

Koude voorgerechten

PATÉ VAN WILD – ARDEENSE HAM – PISTACHE – RODE BIETJES	€16
TERRINE VAN GANZENLEVER – KWEEPEER	€24
SALADE GRIJZE GARNALEN – WITLOOF	€21
TATAKI VAN TONIJN – WASABI – RODE UI – WAKAMÉ	€18

Soepen

HELDERE WILDBOUILLON – FIJNE GROENTENBRUNOISE	€9
BISQUE VAN GRIJZE GARNALEN	€13

Visgerechten

HELE KREEFT 'ARMORICAINE'	€32
WILDE ZEEBAARS – RAVIOLI MET KRAB – TOMAAT – PREI	€33
KABELJAUW – BRANDADE – VENKEL – WATERKERS	€28
COQUILLES – WITLOOF – CHAMPIGNONS – BEURRE BLANC	€30

Uit onze houtoven

QUICHE MET GEROOKTE ZALM – SPINAZIE	€16
QUICHE MET COMTÉ – ELZASSPEK – PREI	€16
VEGETARISCHE QUICHE	€16

PIZZA: CHORIZO & HAM	€16
TONIJN & SCAMPI	€16
VEGETARISCH MET TRUFFEL	€16

Zoet

HUISBEREID IJS: VANILLE	€8
STRACIATELLA	€10
MOKKA	€10



Shop assortiment

9 NOVEMBER – 31 DECEMBER 2022

Warme voorgerechten

GAMBA'S – LOOK – TOMAAT – GROENE KRUIDEN	€21
HUISGEMAAKTE GARNAALKROKETTEN – KRUIDENSALADE	€11
RISOTTO – BOSPADDENSTOELEN – THAISE KIP	€18
HUISGEMAAKTE KAASKROKETTEN – KRUIDENSALADE	€8

Pastagerechten

CONFIT DE CANARD – RAVIOLI GEVULD MET BUTTERNUTPOMPOEN	€23
PASTA TRUFFEL – BOSCHAMPIGNONS – PARMESAN	€23
LASAGNE BOLOGNAISE	€23

Vleesgerechten

HERT – FLAN VAN SPRUITJES – PETERSELIEWORTEL – VEENBES	€32
FAZANT – WITLOOF – TRUFFEL – AARDAPPELGRATIN MET SAVOOI	€28
HAZENPEPER – LOOKAARDAPPEL – BOSPADDENSTOELEN	€24
KALFSFILET – PEPERSAUS – GROENE BOONTJES – KNOLSELDER	€28

Royal Belgian Caviar

Platinum:	10 GRAM	€22	Oscietra :	10 GRAM	€24
	30 GRAM	€51		30 GRAM	€60
	50 GRAM	€82		50 GRAM	€97
	125 GRAM	€185		125 GRAM	€218

INCLUSIEF: BLINI'S & ZURE ROOM.

Bûches (beschikbaar vanaf 19:12 enkel op bestelling)

Slagroom	4P: €28	6P: €37	8P: €47
BISCUIT MET ROOM – FRAMBOZEN AFGEWERKT MET RODE VRUCHTEN			
Mokka	4P: €28	6P: €37	8P: €47
BISCUIT MET MOKKA CRÉME AU BEURRE			
Truffel	4P: €28	6P: €37	8P: €47
BISCUIT MET CHOCOLADE & ROOM			

