

Om te delen... of als aperitiefhapje

Plankje prosciutto crudo bontà 14m by de Laet & Van Haver 15

Mini vegetarische loempia 9

Ribbetjes 'Koetsier' 16

Plankje secreto 07 22

'Deze rundsdelicatesse komt voort uit onze passie en liefde voor het ambacht. We wrijven het vlees in met 7 verschillende specerijen en kruiden. Dit doen we nog met de hand, zo zijn we zeker dat elk stukje vlees bedekt wordt met de juiste hoeveelheid kruiden en specerijen. Vervolgens wordt het vlees 7 weken lang in een koelcel gelegd. Elke week draaien we de stukken om, zodat de koude lucht rond het oppervlak van het vlees kan circuleren. Dit gebeurt in een koelcel op 2°C en een afgestemde luchtvochtigheid. Tijdens deze periode breken enzymen het spierweefsel af en verdwijnt een groot deel van het vocht uit het vlees. Dit resulteert in uitzonderlijk mals vlees met een diepe, intense smaak.'

Kaasballetjes van het huis 9

Garnaalballetjes van het huis 14

Mix van kaas- en garnaalballetjes 11,5

Mixed plank van charcuterie en kazen 22

Voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroket met fris slaatje 8 / 14

Huisgemaakte garnalkoket met fris slaatje 10 / 18

Mixed van kaas- en garnalkroket met fris slaatje 17

Scampi's op wijze van de chef 15,5

Carpaccio van dry aged entrecote met truffel mayo en parmezaan 18
Supplement verse zwarte truffel 10

Risotto met wilde boschampion 15
Supplement verse zwarte truffel 10

Kreeft (600gr) op de Josper met kruidenboter en venkel per 2p.p
29p.p

Aubergine gegrilde op de Josper met feta 13

Hoofdgerechten

Salade met scampi black tiger 20

Salade met geitenkaas / spek en zure appel 20,5

Al onze vleesgerechten worden bereid op onze Josper houtskooloven

Steak West - Vlaams rood met seizoenslaatje en verse frietjes 23

Dry aged Sashi beef entrecote met seizoenslaatje en verse frietjes
37

Dry aged côte à l'os Dark red Frisona met seizoenslaatje en verse
frietjes 2CV. 36p.p

Bavette van Holstein a l'échalote met verse frietjes 28,5

Ribbetjes 'koetsier' met seizoenslaatje en verse frietjes 22,5

Sliptongen 3st, gebraden in de beste boter met seizoenslaatje en
verse frietjes dagprijs

Vispannetje 23

Kreeft (600gr) op de Josper met kruidenboter en venkel 59

Risotto met scampi en chorizo 22,5

Risotto met wilde boschampionns 19,5

Supplement verse zwarte truffel 10

Home made vegetarische groenten lasagne 17

Voor de prinsen en Prinsessen Tot 12 jaar

Gefrituurde visreepjes met verse frietjes mini 7 / maxi 10

Kippennuggetes met verse frietjes mini 7 / maxi 10

Al onze gerechten worden vergezeld van frietjes, gebakken aardappel en een salade.

Onze sauzen: Pepersaus / champignonsaus / kruidenboter 3

Homemade zwarte truffel boter 7

Supplement salade / frietjes / aardappel 4

Supplement zwarte truffel 10

Voor info rond allergenen kan u zich wenden tot het personeel, de samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Desserten

Huisgemaakte chocolademousse 9

Chocolade moelleux / artisaanaal vanille ijs 9,5

Creme brûlée 9

Sabayon van de chef min. 2cv. 9p.p

Verwenbordje met koffie of thee 12

Kaasplankje 13

Vanille-ijs warme chocolade saus en slagroom 8

Vanille-ijs met bresiliennootjes en slagroom 8

Vanille-ijs met advocaat en slagroom 9,5

Vanille-ijs / mokka-ijs met chocoladesaus / crumble van speculaas en slagroom 10

Coupe 'Colonel' 10

Kinderijsje 5