




BIJ HET APERITIEF

<b>Calamares</b> .....	€ 16
Loligo fritti 'pijlinktvis', verse tartaar, citroen	
<b>Tatsuta</b> .....	€ 16
Krokante Japanse kippenblokjes, wasabi, huisgemaakte sweet chili	
<b>Kibbeling</b> .....	€ 17
Citroen, verse tartaar	
<b>Ibérico</b> .....	€ 22
Jamon Cebo campo 30 maand gerijpt, pan con tomate	
<b>Charcuterieplank</b> .....	€ 30
Verschillende soorten Italiaanse charcuterie, tapenade, Pan Carasau, grissini	



VOORGERECHTEN

<b>Garnaalkroketjes</b> .....	€ 23
Avocado, little gem, cocktailsaus	
<b>Mowi zalm</b> .....	€ 23
Huisgemarineerde zalm, blini, peterselie, ui, zure room	
<b>Geitenkaas &amp; zalm</b> .....	€ 22
Slaatje van geitenkaas en gerookte zalm, yoghurt, honing, bieslook	
<b>Kalf</b> .....	€ 24
Tartaar van kalf, selder, truffelmayonaise	
<b>Suppl. gebakken ganzenlever</b> .....	€ 10
<b>Carpaccio 'Black Angus'</b> .....	€ 22
Rundsvlees, extra vierge olijfolie, rucola, parmezaan	
<b>Ganzenlever</b> .....	€ 32
Van koud naar warm, amandel, aardbei, Iberico	
<b>Kaaskroketten</b>  .....	€ 19
Bereid met Oud Brugge, citroen, gefrituurde peterselie	
<b>Geitenkaas</b> .....	€ 22
Slaatje van geitenkaas en gerookte zalm, yoghurt, honing, bieslook	
<b>Velouté van asperges</b> .....	€ 12




SALADES

<b>Hoevekip</b> .....	€ 26
Groentensla, rode curry, feta, yoghurt	
<b>Geitenkaas</b>  .....	€ 26
Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot	



HOOFDGERECHTEN

<b>Ravioli</b>  .....	€ 29
Aubergine, puttanesca	
<b>Snoekbaars</b> .....	€ 32
Asperges, risotto, erwtjes, witte wijnsaus	
<b>Zeetong</b> .....	€ 52
À la Meunière, gemengde salade, frietjes	
<b>Vol au vent</b> .....	€ 29
Hoevekip, champignons, kalfsballetjes, bladerdeeg, frietjes	
<b>Suppl. kalfszwezerik</b> .....	€ 12
<b>Stoofvlees</b> .....	€ 32
Op grootmoeders wijze met frietjes	
<b>Lam</b> .....	€ 34
Traag gegaard lam, boontjes, asperges, tortilla, jus	
<b>Steak tartaar</b> .....	€ 30
Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes	
<b>Rumsteak op de grill 'Hereford, 250 gr *</b> .....	€ 36
<b>Rib-eye graangevoederd op de grill 'Black Angus', 300 gr *</b> .....	€ 45
<b>Côte à l'os Holsteiner op de grill / 2p, 100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt 750gr *</b> .....	€ 42/p
<b>Filet pur 'Black Angus', 225gr</b> .....	€ 44
Suppl. Rossini € 15	

\*Groentensalade, frietjes, pepersaus of béarnaise, vleesjus

---

**KEUZEMENU € 57**

---

Tartaar van kalf, selder, truffel  
 Extra gebakken ganzenlever.....Suppl. € 8  
*Of*  
 Slaatje met geitenkaas en gerookte zalm, yoghurt, honing, bieslook  
*Of*  
 Asperges op Vlaamse wijze (2st.) 🌿 .....Suppl. € 3  
*Of*  
 Verschillende bereidingen van ganzenlever : amandel, aardbei, Iberico .....Suppl. € 10

\*\*\*

Velouté van asperges 🌿 .....Suppl. € 8

\*\*\*

Snoekbaars, asperges, risotto, erwtjes, witte wijnsaus  
*Of*  
 Traag gegaard lam, boontjes, asperges, tortilla, jus  
*Of*  
 Ravioli, aubergine, puttanesca 🌿  
*Of*  
 Rib-eye, Black Angus, groentesalade, frietjes, béarnaise of pepersaus ..... Suppl. € 12  
*Of*  
 Zeetong à la Meunière, gemengde salade, frietjes .....Suppl. € 15

\*\*\*

Dame blanche  
*Of*  
 Crème brûlée, citroen, agrum, lentefruit  
*Of*  
 Selectie kazen 'Van Tricht' .....Suppl. € 9



**N A G E R E C H T E N**

---

<b>Kolonel</b> .....	€ 12
Citroensorbet, Vodka	
<b>Dame blanche</b> .....	€ 13
Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus	
<b>Crème brûlée</b> .....	€ 14
Koffie aroma	
<b>Crème brûlée</b> .....	€ 14
Citroen, agrum, lentefruit	
<b>Brownie</b> .....	€ 14
Ivoire mousse, artisanaal vanille-ijs, hazelnoot crème	
<b>Sabayon / 2p</b> .....	€ 10/p
Vanille-ijs	
<b>Kazen 'Van Tricht'</b> .....	€ 19
Selectie van kazen, salsa van vijgen, brioche	

---

**A F T E R D I N N E R D R I N K S**

---

<b>Limoncello</b> .....	€ 7
<b>Irish coffee</b> .....	€ 12.5
Andere combinaties mogelijk	
<b>Espresso Martini</b> .....	€ 14

---

**LUNCHMENU**

---

Maandag tot vrijdag 12u00 – 14u30

- Lunchmenu 2 gangen**..... € 36  
Voor- en hoofdgerecht volgens inspiratie van de chef
- Lunchmenu 3 gangen**..... € 45  
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert volgens inspiratie van de chef

---

**BRASSERIEKAART**

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

---

- Croque op stok** ..... € 15  
Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes
- Kaaskroketten**  ..... € 19  
Bereid met Oud Brugge, citroen, gefrituurde peterselie
- Toast kannibaal** ..... € 19  
Bereid rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie
- Toast zalm** ..... € 21  
Gerookte zalm met klassiek garnituur
- Garnaalkroketjes**..... € 23  
Guacamole, tomaat, peterselie, citroen
- Twijfelaar** ..... € 21  
Duo kaas- en garnaalkroket, gemengde sla, citroen
- Bolognese** ..... € 18  
Spaghetti met klassieke Bolognese saus, geraspte kaas
- Dagsoep** ..... € 12  
Dagverse soep volgens marktaanbod