

MENU

HAPJES

- Taggiasche olijven (12) 5 €
- Geroosterde macadamia noten met "fleur de sel" · gerookte paprika · argan olie (8) 5 €
- Bord met mini salami (peper · noten · parmezaanse kaas · naturel · chorizo) (7)(8)(15) 5 €
- Selectie van Belgische kazen (7) 5 €

DE KLASSIEKERS

- Risotto met seizoensgroenten (7) 20 €
- Ombervis geroosterd op het vel (4)(7)(8) 20 €
- Zeetong "meunière" · platte peterselie · macadamia noten (4)(7)(8) 21 €
- Geroosterde eend met honing uit onze bijenkorf · 21 €
- Gegrild stuk van het rund · met dragonboter of pepersaus 22 €

OM TE DELEN... OF NIET

Groenten

- Gegrilde halloumi · paprika in verschillende vormen (7) 16 €
- Velouté van spinazie · basilicum · parmezaanse kaas · croutons (7)(1) 15 €
- Geroosterde bloemkool met gezouten boter van de Polders, crème van sesam, gerookte huttenkaas uit Beersel met citroen (7)(11) 17 €
- Carpaccio van tomaten van het seizoen · koolzaadolie · hummus · pompoenzaadjes (8)(11)(12)(13) 16 €
- Belgische scamorza kaas · coulis van verse tomaten · basilicum · ijzerkruid (7) 17 €
- Burrata · sinaasappel · granaatappel · pesto · toast met olijven (7)(1) 18 €
- Seizoensgroenten in verschillende bereidingen en texturen 15 €
- Huisgemaakte lenterol met Groenten en kruiden · pindasaus (2PCS) (5)(6)(11) 12 €

Van het land

- Bord met vers gesneden Ardeense ham (15) 18 €

Uit de zee

- Grijze garnalen (2)(3)(10)(12) 15 €
- Kroketten van grijze garnalen uit de Noordzee (1)(2)(3)(7) 17 €
- Gegrilde inktvis · garnituur van het moment (11) 17 €
- Huisgemaakte lenterolletjes scampi · kip · krokante groenten · munt · koriander · pindasaus (2)(5) 14 €

BIJGERECHT

6 €

- Verse Frieten
- Aardappelpuree met karnemelk (7)
- Tagliatelli met boter (1)(7)
- Salade van het seizoen
- Wok van groenten van het moment

39.50 €

Geniet naar believen van onze selectie seizoensgerechtjes (naargelang beschikbaarheid).