



VEGETARIAN MENU

€ 4 0

STARTER

Flemish-style asparagus (3,7)

MAIN COURSE

*Gratinated filled courgette with old Bruges - marsh bean
purée - carrot tops - tomato sauce (7)*

DESSERT

Strawberry tartlet (1,3,7,8)

Allergens : 1) gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) milk 8) nuts
9) celeriac 10) mustard 11) sesame 12) SO₂ 13) lupin 14) mollusc 15) pork

WINE PACKAGE € 2 8

*1 glass of sparkling wine
3 glasses of white wine
and/or red wine*





MENU VÉGÉTARIEN

40 €

ENTRÉE

Asperges à la flammande (3,7)

PLAT

*Courgette farcie gratinée au vieux Bruges - purée de fèves
des marais - carottes fanes - sauce tomate (7)*

DESSERT

Tartelette aux fraises (1,3,7,8)

allergènes : 1) gluten 2) crustacés 3) œufs 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait
8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO₂ 13) lupin 14) mollusque 15) porc

FORFAIT VIN 28 €

*1 coupe de mousseux
3 verres de vin blanc
et/ou rouge*





VEGETARISCH MENU

€ 40

VOORGERECHT

Asperges op Vlaamse wijze (3,7)

HOOFDGERECHT

*Gevulde courgette gegratineerd met Oud Brugge kaas -
puree van tuinbonen - wortel met loof - tomatensaus (7)*

DESSERT

Taartje met aardbei (1,3,7,8)

allergenen : 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk 8) noten
9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO₂ 13) lupine 14) weekdier 15) varken

WIJNPAKKET € 28

*1 glas schuimwijn
3 glazen witte wijn
en/of rode wijn*

