



SUGGESTIES

VOORAF

Aspergesoep - 8,80

Romige soep met fijne kruiden

Asperges op Vlaamse wijze - 16,00

3 beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit met een smeug roerertje

Bordje "Duroc"

Huisgemaakte charcuterie: coppa, gerookt noothammetje en droge worst vergezeld van crispy vleeskroketjes.

Dit alles van het durocvarken met Brasvar® kwaliteitslabel

- Voor één persoon, als voorgerecht - 16,50
- Als aperitiefhapje, vanaf twee personen - 9,50pp
(geen volwaardig voorgerecht maar een hapje om te delen met z'n twee of meer)

APERITIEF

Clover Mule - 12,80

Lokale variatie op de klassieke 'Moscow Mule' waarbij we de wodka vervangen hebben door Clover gin, een Kalmthouts merk dat hier vlakbij wordt gemaakt!

Deze plaatselijke gin in combinatie met ginger beer, limoen en munt vormt een frisse en kruidige cocktail.

Ook alcoholvrij verkrijgbaar met Clover Mineral!

PRIJSAANPASSING GARNALEN

Door de recente prijsstijgingen van de garnalen zijn we genoodzaakt een tijdelijke prijsaanpassing te maken voor sommige gerechten.

*Garnaalkroketten +1,50
Duo van kaas- en garnaalkroket +0,50*

HOOFDGERECHTEN

Ribeye van Holstein

38,00

Holsteinvlees heeft een grove maar malse structuur en is sterk gemarmerd wat voor veel smaak zorgt! Deze ribeye is huisversneden uit het voorste gedeelte van de rug van het rund, net na de nek.

Lamsfilet

30,50

Rosé gebakken lamslende afgewerkt met look-kruidenboter

Asperges op Vlaamse wijze

24,50

5 beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit met een smeug roerertje
Heerlijk met hollandaisesaus! (+2,60)

Zalmfilet met asperges

29,60

Ovengebakken Noorse zalmfilet gepaard met 3 beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit met vissaus of hollandaise

Hoeveburger

25,50

Volledig huisgemaakte burger samengesteld uit 60% entrecôte en 40% Brasvar® tussen een broodje met smaaktomaat, rode ui, gerookt spek, veldsla, eigengemaakte burgersaus en Lokale belegen kaas van De Meirhoeve uit Meer, deze kaas wordt aan huis gemaakt met melk van eigen hoeve

DESSERT

Crème brûlée flambée - 9,50

Variatie op de klassieke crème brûlée. Door de crème smolten we witte chocolade. Afwerken doen we met het gekende suikerlaagje en geflambeerde Cointreau!