



SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Kroket van hertenkalf

Kroketje van zachte hertenragout met gebakken boschampionns, parmezaan en truffelmayo

16,50

Champignonsoep

Romige soep van verschillende soorten champignons met gebakken spekjes en bosuitjes

8,50

ELIXIR D'ANVERS

Authentieke, kruidige likeur dat nog steeds gemaakt wordt volgens het originele recept uit 1863

Elixir d'Anvers

Heerlijk digestief met een kruidig, licht zoet karakter. Ideale afsluiter na uw etentje

7,00

Antwerpse Koffie

Opgestoomde Elixir met koffie en een scheutje lobbige geklopte room (zoals Irish coffee)

11,00

APERITIEF

Blueberry Clover - 12,50

Deze lichtpaarse aperitief combineert de zoetheit van verse, geplette blauwe bessen met florale toetsen van violet en de citrustonen van Clover Lucky N°4 gin of Clover Mineral voor een alcoholvrije versie

Clover is bovendien een Kalmthouts merk en wordt hier vlakbij gemaakt!

Fever Tree premium tonic - 3,00

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte Oostenrijkse Simmental

37,00

Stukje dunne lende uit de rug van het rund. Rijke vetdooradering die zorgt voor een ideale mix van malsheid en volle smaak!

Hertenkalf

35,50

Botermalse, rosé gebakken lende van hertenkalf met wildsaus en herfstgarnituur

Eendenborst

29,00

Op lage temperatuur gegaarde en daarna kort gebakken filet van eend met herfstgarnituur en porto-tijmjus

Wildburger

24,50

Rode ui / veenbessencompote / burger* / kaas** / rucola / pepermayonaise / krokant broodje

* Volledig huisgemaakte burger samengesteld uit 75% hertenkalf en 25 % Brasvar® voor smeugheid

** Lokale belegen kaas van De Meirhoeve uit Meer, deze kaas wordt aan huis gemaakt met melk van eigen hoeve

DESSERT

Tiramisu met Baileys - 9,50

Variatie op de klassieke tiramisu met Baileys-mascarponecrème, lange vingers en melkchocolade