



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 roereitje

Bordje "Duroc"

Duo van huisgemaakte charcuterie, coppa en gerookt noothammetje 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

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*

HOOFGERECHTEN

Zesrib van Salers 38,00

Het vlees van dit roodbruin, Frans rund is rijk van smaak door een evenwichtige vetdooradering! Huisversneden uit het voorste deel van de rug

Asperges op Vlaamse wijze 24,50

5 beetgaar gestoomde asperges van topkwaliteit met een smeug roereitje
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 ambachtelijk gemaakte belegen kaas van De Meirhoeve uit Meer

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!