



# SUGGESTIES

## VOORAF

### Aspergesoep - 8,80

Romige soep met fijne kruiden

### Asperges op Vlaamse wijze - 16,00

3 beetbaar gestoomde asperges van topkwaliteit met een smeug roereitje

### Vleesbordje

Duo van huisgemaakte charcuterie, 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

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

### Entrecôte Normande 38,00

Dit Frans rund is bekend van haar melk waarvan Camembertkaas wordt gemaakt. Daarnaast heeft het ook mooi gemarmerd vlees met een romige smaak te bieden! Zoals steeds huisversneden.

### Asperges op Vlaamse wijze 24,50

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

### Zalmfilet met asperges 29,60

Ovengebakken Noorse zalmfilet gepaard met 3 beetbaar 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

### Coupe verse aardbeien - 9,50

3 bolletjes vanille-ijs met aardbeien, rechtstreeks van bij de teler