

Menu 'SenS' (•€ 64.00 p.p.)

(09/03 – 27/04)

*Kalf (vitello)

Pécorino/ Appelkapper/ Rucola/ Groene Pesto

*Gamba

Rode Paprika/ Boursin/ Frégola/ Lavas

*Corvina

Aardappelcrème/ Peultjes/ Vélouté/ Lardo/ Edamame

Of

*Holstein

Kropsla/ Pomme Paille/ Waterkers/ Bordelaise

*kaasbordje (supp 12,-)

Kazen geselecteerd door kaasmeester KORBOO te Wemmel

*Ananas

Kokos/ Munt/ Citroen/ Meringue/ Karamel

-Aangepaste wijnen- 4gangen : •28.00,-

5gangen : •35.00,-

-Lunchmenu: Voorgerecht + hoofdgerecht •32.00,-

-Aangepaste wijnen 2gangen •14.00,-

To share

- *Ibérico Kroketjes/ Mosterd (14,-)
- *Tzatziki/ Lamsballetjes (16,-)
- *Nobashi garnaal/ Sweet Chili dip (15,-)
- *Parma Ham 36M (18,-)
- *Zoete Frietjes/ Truffelmayo/ Rode Ui (15,-)
- *Pan Con Tomate/ Bruschetta (12,-)
- *Calamares Romana/ Tartaar (14,-)

Voorgerechten

*Gamba (26,-)

Rode Paprika/ Boursin/ Fregola/ Lavas

*Carpaccio (Holstein) (24,-)

Pecorino/ Rucola/ Pijnboompit/ Priorat

*Duo Kaas- & Garnaalkroketten (23,-)

Peterselie/ Citroen

*Zeeuwse Mossel (22,-)

Rode Curry/ citroengras/ Gember/ Koriander

*Kalf (Vitello) (24,-)

Pecorino/ Appelkapper/ Rucola/ groene pesto

Hoofdgerechten

*Ribeye 300g (Black Angus) (42,-)

*Filet Pur 250g (Belgisch Wit-Blauw) (44,-)

*TomaHawk /2pp 1.2kg (Simmenthal) (90,-)

*Filet Mignon 200gr (Belgisch Wit-Blauw) (38,-)

*Filet Mignon 'Rossini' (48,-)

Ganzenlever/ Demi-Glace/ Sjalot

*Vol Au Vent (29,-)

Kalfsballetjes/ Hoevekip/ Grijze Garnalen

*Varkenswangen (32,-)

Amandelkroketjes/ Martin-Ale/ Zilver ui

*Simmenthaler (38,-)

Sucrine/ Pomme Paille/ Waterkers/ Bordelaise

*Tortellini (26,-)

Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum

*Linguini (48,-)

Halve Kreeft/ Tomaat Confijt/ Parmezaan/ Kappertjes

*Dordade (34,-)

Courgetti/ Beurre Blanc/ Limoenblad/ Galanga

*Zeetong (42,-)

Menière/ Citroen/ Peterselie

*Corvina (38,-)

Aardappelcrème/ Peultjes/ Vélouté/ Lardo/ Edamamé

Bijgerechten

- Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Amandelkroket-

Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise/ Bordelaise (4,-)

-Warme groenten (6,-)

-Gebakken Champignons (5,-)

-Al onze vleesgerechten worden geserveerd met een slaatje en frieten-

Vegetarische menu /52,-

*Frégola

Tzatziki/ Komkommer/ Raz El Hanout

*Tempura

Courgette/ Aubergine/Aioli

*Tortellini

Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum

*Ananas

Kokos/ Munt/ Citroen/ meringue/ Karamel

-Desserten-

***Sabayon (12,-)**

Amaretto/ Amandelen/ Hoeve ijs

***Dame Blanche (13,-)**

Chocolade/ Hoeve ijs/ Crumble

***Kaasbordje (14,-)**

Geselecteerd door kaasmeester 'Korboo'

***Crème Bruleé (12,-)**

Vanille/ Riet Suiker/ Hoeve room

***Ananas (13,-)**

Kokos/ Munt/ Citroen/ Meringue/ Karamel

***Tarte Tatin (12,-)**

Jona Gold/ Gezouten Karamel/ Calvados/ Hoeve ijs

***Colonel 'SenS' (9,-)**

Wodka/ Citroen/ Sorbet

***Panna Cotta (12,-)**

Chocolade/ Rood Fruit/ Spongecake/ Pistache

-Lunch Menu- (32,-)

(14/03 – 15/03)

Tijgergarnalen

Zoet-Zuur/ Jonge Ui/ Sojascheut/ Kokos

Filet Mignon

Tagliata/ Groene Pesto/ Rucola/ Krieltjes

(21/03 – 22/03)

Bruschetta

Holstein/ Tomaat/ Basilicum/ Look

Koolvis

Beurre Blanc/ Mossel/ Bieslook/ Brocolini

(28/03 – 29/03)

Noorse Zalm

Granny Smith/ Radijs/ Limoen/ Koriander

Tortellini

Spinazie/ Ricotta/ Prei/ Proscutto