

Menu 'SenS' (•€ 64.00 p.p.)

(23/04 – 08/06)

***Noorse Zalm**

Groene Asperge/ Granny Smith/ Komkommer/ Dille

***Asperge Vlaamse Wijze**

Mousseline/ Peterselie/ Grijs Garnalen

***Dorade**

Asperge/ l'Americaine/ Amandelen/ Scheermes/ Daslook

Of

***Iberico 'Pressa' Mediterraans**

Asperge/ Krieltjes/ Oregano/ Venkel

***kaasbordje (supp 12,-)**

Kazen geselecteerd door kaasmeester KORBOO te Wemmel

***Citraentaartje**

Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zanddeeg

-Aangepaste wijnen: •32.00,-

-Bob arrangement •16.00,-

To share

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

Voorgerechten

- *Asperge (Gerookte zalm) (26,-)
Mousseline/ Bieslook
- *Asperge Vlaamse Wijze (22,-)
Peterselie/ Hoeveboter
- *Carpaccio (Holstein) (24,-)
Pecorino/ Rucola/ Pijnboompit
- *Duo Kaas- & Garnaalkroketten (23,-)
Peterselie/ Citroen
- *Tartare Al'Itallienne (26,-)
Tartufata/ Zongedroogde Tomaat/ Basilicum
- *Tomaat Caprésé (24,-)
Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf

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) (36,-)

*Filet Mignon 'Tagliata Di Manzo' (42,-)

Rucola/ Salsa Verdé/ Parmezaan/ Krieltjes

*Lamsfilet (44,-)

Asperge/ Gratin Dauphinois/ Rozemarijn/ Lams Jus

μ *Steak Tartare 'Minute' (28,-)

Charolais/ Worcester/ Kappertjes

*Vol Au Vent (30,-)

Kalfsballetjes/ Hoevekip/ Grijze Garnalen

*Thaise Rund Salade (27,-)

Mango/ Chili/ Jonge Ui/ Munt/ Koriander

*Tortellini (26,-)

Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum

*Linguini (48,-)

Halve Kreeft/ Tomaat Confijt/ Parmezaan/ Kappertjes

*Zeetong (42,-)

Menière/ Citroen/ Peterselie

*Zeebaars (39,-)

Asperge/ Brocolini/ Daslook/ Scheermes

Bijgerechten

- Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Amandelkroket-

Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise (4,-)

-Gebakken Champignons (5,-)

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

Vegetarische menu /52,-

***Tomaat Caprésé**

Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf

***Asperge**

Flamande/ Peterselie/ Hoeveboter

***Tortellini**

Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum

***Citraentaartje**

Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zanddeeg

-Desserten-

***Sabayon (12,-)**

Amaretto/ Amandelen/ Hoeve ijs

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

Chocolade/ Hoeve ijs/ Crumble

***Kaasbordje (14,-)**

Geselecteerd door kaasmeester 'Korboo'

***Crème Brulleé (12,-)**

Vanille/ Riet Suiker/ Hoeve room

***Citraentaartje (14,-)**

Meringue/ Vanille/ Spongecake/ Zandddeeg

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

Jona Gold/ Gezouten Karamel/ Calvados/ Hoeve ijs

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

Wodka/ Citroen/ Sorbet

-Lunch Menu- (32,-)

(25/04 – 26/04)

Gerookte Zalm

Peterselie/ Toast/ Rode Ui/ Citroen

Hoevekip

Linguini/ Champignon/ Tartufata/ Prei

(02/05 – 03/05)

Bavette

Appelkapper/ Parmezaan/ Rucola

Heekhaasje

Preisaus/ Pomme Duchesse/ Kervel

(09/05 – 10/05)

Tijgergarnalen

Frégola/ Paprika/ Koriander/ Chili

Varkens Ribstuk

Black-Well/ Amandelkroket/ Bloemkool