

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 4-gangen: •35.00,-

-Supplement Porto (10j) bij de kaas: •10.00,-

-Bob arrangement: •17.00,-

To share

- *Ibérico Krokettjes/ 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 A l'Itallienne (26,-)
Tartufata/ Zongedroogde Tomaat/ Appelkapper
- *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

***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

***Zeetong (42,-)**

Menière/ Citroen/ Peterselie

***Zeebaars (39,-)**

Asperge/ Brocolini/ Daslook/ Scheermes

Bijgerechten

- Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Amandelkroket-

Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise/ Bordelaise (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/ Zanddeeg

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

Jona Gold/ Gezouten Karamel/ Calvados/ Hoeve ijs

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

Wodka/ Citroen/ Sorbet

-Lunch Menu- (32,-)

(23/05 – 24/05)

Carpaccio (holstein)

Rucola/ Parmezaan/Pijnboompit

Tijgergarnalen

Linguini/ Rode Pesto/ Courgetti

(30/05 – 31/05)

Tomaat Garmaal

Kropsla/ Oeuf Mollet/ Rode Ajuin

Varkenswangen

Zilverui/ Amandelkroket

(06/06 – 07/06)

Gerookte Zalm

Peterselie/ Citroen/ Toast

Steak Tartare

Kappertjes/ Worcester/ Pomme Neuf