

# Diner

## Voorgerechten

*Gerechten met een (V) zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld/aangepast worden.*

Carpaccio	Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, pecorino, rucola en uitgebakken spekjes	€11
Geitenkaas (V)	Salade met gebakken geitenkaas en spek	€12
Scampi	Scampi's in knoflook roomsaus	€13
Smaakpallet	Proeverij van diverse voorgerechten	€14
Duo van garnalen	Garnalencocktail en twee garnalenkroketjes	€14
Tonijn tataki	Met wasabi mayonaise en wakame	€12
Rib eye	Geserveerd met truffel-balsamico	€14
Bospaddenstoelen- soep (V)	Romige soep van bospaddenstoelen met spekjes en bosui	€6
Tomatensoep (V)	Met basilicum en room	€6

## Maaltijdsalades

Vissalade	Met Hollandse garnalen, paling en gerookte zalm	€17
Carpaccio salade	Met pecorino, zongedroogde tomaatjes en olijven	€16
Krokante kip	Met wasabi-mayonaise , sojasaus en sesamzaadjes	€16
Tonijn salade	Met verse gegrilde tonijn, soja, sesamzaadjes en wasabi	€19

# Diner

## Hoofdgerechten

### Vis

Zalmfilet	Gebakken zalmfilet met Hollandaise saus	€20
Scampi	Gepelde scampi's in knoflook roomsaus	€23
Kabeljauw	Met een milde mosterdsaus	€22
Sliptong	Drie sliptongen met remouladesaus	€22
Surf & turf	Bavette (150gr) met pepersaus en scampi's in knoflooksaus	€24

### Vlees

Tournedos Thuis!	Van het Irish Angus rund, geserveerd met pepersaus	€24
Bavette	Runder bavette (200gr) met kruidenboter	€22
Varkenshaas	Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met spek, geserveerd met champignonsaus	€20
Entrecote	Door het proces van dry aging is deze Irish Angus entrecote minimaal 30 dagen gerijpt, waardoor het vlees bijzonder smaakvol wordt. Geserveerd met kruidenboter	€28

### Vegetarisch

Truffelpasta (V)	Pasta met truffel en champignons (vegetarisch)	€ 14
	<i>Met supplement ossenhaas voor een meerprijs van</i>	€ 3
Quiche (V)	Van geitenkaas en pompoen	€14
Vegaburger (V)	Van falafel met andalousesaus	€14

*Bij ieder hoofdgerecht is een bijpassende saus voor u gekozen.  
Wenst u een andere saus, kiest u dan uit onderstaande sauzen:  
Hollandaisesaus, knoflooksaus, pepersaus en champignonsaus*

# Desserts

**Alle desserts zijn van klein formaat. U kunt uw dessert zelf samenstellen door eventueel te combineren. 3 desserts staan gelijk aan een "volledig" dessert.**

**Crème brûlée € 2,75**

Crème brûlée van vanille

**Dame blanche € 2,00**

Een bol vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom

**Brownie € 2,50**

Huisgemaakte brownie

**Tiramisu € 2,50**

Huisgemaakte tiramisu

**Parfait € 2,50**

Van stroopwafel

**Mango creme € 2,75**

Met verse mango

**Cheesecake € 2,75**

Huisgemaakte cheesecake op een bodem van Bastogne

**Chocolademousse € 2,75**

Van chocolade en nootjes

**Onderstaande ijssoorten zijn per bol te bestellen € 1,75**

Vanille roomijs

Belgisch chocolade ijs

Stoofpeer sorbetijs

Raad de smaak ijs