

We verwelkomen u graag terug in ons restaurant in deze bijzondere tijd. Omwille van de maatregelen ter preventie van Covid 19 hebben wij voor deze periode onze menukaart aangepast.

We bieden u graag een beperkte a la carte kaart aan. Onze suggesties stellen we aan tafel voor. Wij werken enkel met verse producten. Zo kan het gebeuren dat we aan een bereiding , een wijziging moeten uitvoeren in functie van het marktaanbod of dat een gerecht niet meer verkrijgbaar is.

Gezelschappen van boven de 8 personen , vragen wij om de keuze te beperken , dit om u beter te kunnen bedienen.

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen? Meld het ons even



Herinner je gisteren

Droom over morgen

Geniet vandaag

Smakelijk!

Aperitief 'De Heerlyckheyt' €9.95

*Licor 43 (Cuaranta y tres) met vers geperst
citroensap en bruisend Bru water. Frisse
aperitief met hints van vanille en karamel.*

Cava Brut glas €7.50

Champagne Tsarina 37.5cl €47.00

Champagne Cru, Brut 75cl €80.00

Aperol Spritz €8.00

Kir €7.00

Kir royal €8.50

Campari puur €6.00

Licor 43 (Cuarenta y tres) €6.00

Campari met vers sinaasappelsap €9.50

Pissang Ambon met vers sinaasappelsap €9.50

Passoã met vers sinaasappelsap €9.50

Safari met vers sinaasappelsap €9.50

Vodka Smirnoff met frisdrank €9.50

Bacardi Superior coca cola €9.50

Martini rood/wit €6.50

Pineau des Charantes €6.50

Ricard €6.50

Porto wit/rood €6.50

Sherry dry/medium €6.50

Alcoholvrije cocktail van 't huis €6.50

Crodino €5.00

GIN & TONIC

Bombay Sapphire €9.00

Bulldog €9.50

Tanqueray €10.50

Hendrick's €10.50

Clover €10.50

Bobby's €10.50

Copper Head €12.00

Monkey 47 €12.00

Nordes €12.00

Over de grens €12.00

Essense gin, een heerlijk verfrissende aperitief!



BIEREN

Jupiler van 't vat	€2.60
Jupiler NA	€2.30
St. Idesbald blond/donker	€4.20
Averbode abdijbier	€4.20
Hoegaarden	€2.80
Palm	€2.50
Vedett	€3.50
Westmalle tripel/dubbel	€4.20
Duvel	€4.20
Karmeliet	€4.20
Hibou Sauvage	€4.20

*Dit is een Horendonks streekbier van hoge gisting.
Een goudblonde volmout met dryhopping en
nagisting op de fles. De perfecte kruising tussen een
zachte tripel en een pittige IPA*

FRISDRANKEN

Coca Cola	€2.50
Coca Cola light	€2.50
Coca Cola zero	€2.50
Fanta	€2.50
Sprite	€2.50
Fuze Tea	€2.50
Fuze Tea Green	€2.50
Canada dry	€2.80
Gini	€2.80
Verse jus d'orange	€4.50
Schweppes tonic	€2.80
Schweppes agrum	€2.80
Bru plat/bruis 25cl	€2.00
Bru plat/bruis 50cl	€4.20
Bru plat/bruis 1 L	€7.40





A la carte

Voorgerechten

Ambachtelijke kroketten van grijze Noordzeegarnalen - <i>garnituur</i>	€ 16,95
Kaaskroketten <i>huisgemaakt - garnituur</i>	€ 14,95
<i>4 kazen (gruyère - grana padano - appenzeller - Emmental)</i>	
Huisgemarineerde zalm – <i>dille - mieriksworteldressing</i>	€ 16,95
Rijkgevulde vissoep <i>toast - rouille</i>	€ 13,95
Sint-Jacobsvruchten – <i>gelakt buikspek - groentencrème</i>	€ 18,95
Rundscarpaccio van het Belgisch wit-blauw ras	€ 16,50
Vitello tonato	€ 14,95

Hoofdgerechten

Filet pur van het Ierse Hereford Angus ras	€ 30,95
Entrecôte - <i>gemengde salade</i>	€ 26,95
Peperroom, champignonroom, portosaus, jus nature	€ 3,00
Bearnaise	€ 4,00
Kalfskroon met portosaus	€ 27,95
Stoofvlees <i>Vlaamse klassieker - gemengd slaatje met witloof</i>	€ 17,95
Konijn <i>op grootmoeders wijze - gekarameliseerde appeltjes</i>	€ 24,95
Koninginnehapje - <i>garnituur</i>	€ 17,95
Scampi "Diabolique"	€ 24,95
Kabeljauw <i>gepocheerd - witte wijnsaus - seizoensgroenten</i>	€ 26,95
Verse zeetong – citroen – zeekraal	€ dagprijs
Pasta – <i>gerookte zalm - dille - seizoensgroenten</i>	€ 23,95
Veganburger – <i>tomatensaus - warme groenten</i> 	€ 17,00
Salade geitenkaas <i>gegratineerd - honing - dressing</i> 	€ 16,95

