

TAPAS		HOOFDGERECHTEN	
Tapas bord (per persoon)	9	<i>Veggie</i>	
Gelakt buikspek, witte pens en varkenswang kroketje		Kaaskroket 3 stuks	21
Gefrituurde kabeljauwreepjes	14	<i>Vis</i>	
Albondigas - kip balletjes	10	Garnaalkroket 3 stuks	25
Charcuterie plank	18	Scampi curry of diabolique	24
VOORGERECHTEN		Vis van de dag	28
Kaaskroket 2 stuks	16	<i>Kroketten</i>	
Varkenswang kroket 2 stuks	17	Varkenswang kroket 3 stuks	21
Garnaalkroket 2 stuks	19	Trio kroket 3 stuks	23
Duo kaas - garnaal	18	<i>Op de Jasper - Houtskooloven</i>	
Carpaccio traag gegaard buikspek	14	Pluma Duroc d'Olives	28
		Vol-au-vent	22
		Stoofpotje van hert	30
		Steak Black Angus	26
		Contre Filet Holstein	29
		Ribbokes	25
		Rib-eye Simmental	36
		Cote a l'os (2 personen)	70
		45 minuten - enkel saignant of bleu gebakken	
		De hoofdgerechten worden geserveerd met een	
		slaatje en er is keuze tussen champignon-,	
		pepersaus of kruidenboter.	
		DESSERTS	
		Dame blanche	10
		Coupe brésilienne	10
		Coupe advocaat	10
		Moelleux met bolletje ijs	12
		Crème brûlée	8
		KIDS	
		Kipfingers	12
		Balletjes in tomatensaus	12

Menu November - December  
43 € - All In 58€

Amuse

*Voorgerecht*

Pompoensoep  
of  
Kreeftkroket

*Hoofdgerecht*

Stoofpotje van hert  
of  
Vis van de dag

*Dessert*

Dessert van de chef  
Irish coffee

Menu per tafel te nemen o.u.b.

(All In : Wijn, bier en water inbegrepen tijdens voor-en hoofdgerecht.)  
Op zondagmiddag is er ook cava of picon witte wijn inbegrepen.

Gelieve het aantal gerechten per tafel te beperken tot 3.