

Suggestie

Voorgerechten

Butternutsoep: koriander/ kokos/ gerookte zalm	€9,50
Bruschetta met tomaat en parmaham (4 stuks)	€12,50
Duo van wildpaté: witloof en uienconfituur/ toast	€15,50
Tartaar van zalm: zeewier/komkommer/granny smith appel/toast	€14,50

Hoofdgerechten

Hertensteak: poivradesaus/witloof/knolselder/appeltje met veenbessen/wilde champignons/kroketten	€28,50
Fazantfilet: witloof/ cognacsaus/ wilde champignons/groene kool met spek/ kroketten	€27,50
Duo van hert en fazant: wilde champignons/ witloof/ groene kool met spek/appeltje met veenbessen/ poivrade en cognacsaus/ kroketten	€29,50
Wildstoverij van hert en everzijn: appeltje met veenbessen/ witloof/ kroketten	€25,50
Kabeljauwhaasje: jonge spinazie/ beurre blanc met groene kruiden/ concasse tomaat/ puree	€28,50
Gegratineerde vispannetje: zalm/ kabeljauw/ koolvis/ scampi/ tongrolletje/julienne groentjes/puree	€24,50
Gevulde mechelse koekoek: mozzarella/ zongedroogde tomaat/ parmaham/basilicum/champignons/ Courgette/ cognacsaus/ kroketten	€24,50
Kip tikka masala: Indische wijze bereid, geserveerd met basmati rijst	€22,50
Gebakken butternutpolenta (veggie): wilde champignons/ groene asperges/ broccoli jus van geroosterde groenten	€22,00

Nagerecht

Brownie: crèmeux van caramelchocolade/ citruscrème	€9,50
---	-------

Cocktails en gin

Moscow mule: vodka/ gemberbier/limoensap	€10,50
Lazy Red cheeks: vodka, pulco, suiker, frambozen, violetsiroop	€9,50
Martin Miller's Gin : zeer smaakvolle gin met fruitige aromas en pittige finish dankzij de zwarte peper	€10,50