

## Groot

### Broodplankje.

Broodplankje met dips.

6.00

### Mosterdsoep!

Licht gebonden soep van grove mosterd, met een uitje, beetje knoflook en room, afgemaakt met snippers Serrano ham, maar kan uiteraard ook zonder de ham.

8.50

### Champignons Dordogne (V)

Deze kan in dit jaargetijde natuurlijk niet ontbreken, champignons in bierbeslag, geserveerd op een gemengde salade met knoflooksaus.

10.50

### Ik ben van de Pastei!

Klassieke Blanquette de Veau, (kalfsragout) op basis van roux en kalfsbouillon, met kalf poulet en gehaktballetjes, geserveerd in een pasteitje, deze Vlaamse klassieker.

11.50

### Roze weelde

Brandade van aardappel, bloemkool en gegrilde zalm

Geserveerd met in knoflook en citroen gemarineerde gamba's en tataki van gegrilde zalm, afgemaakt met een citroen-wasabi mayonaise.

13.50

### Surf & Turf

Mini zijlende van de grill, gecombineerd met gemarineerde rivierkreeftjes, met botersla, rode ui, cherrytomaatje, afgemaakt met een whisky-cocktail saus.

13.50

### Grolsche zijlende

Malse zijlende van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke peper-cognac saus.

27.50

### Rib-eye of the Tiger!

Malse rib-eye van de grill, geserveerd op verse groentes met een klassieke Bearnaise saus.

28.50

### Ossenhaas.....

Roergebakken ossenhaaspuntjes, afgeblust met een rijkgevulde bos-paddenstoelensaus, geserveerd op verse groentes.

27.50

### Donderdag Visdag!

Heekfilet in bierbeslag, krokant gebakken, geserveerd op puree, verse groentes en huisgemaakte Tartaarsaus.

23.50

### Cacio e pepe (vega)

Tagliatelle met Parmezaanse kaas, zwarte peper, gesmoorde prei en champignons in bierbeslag.

22.50

## **Nagerechten**

### **Flippin' B\*tches!**

Wentelteefje van Fries Suikerbrood, overgoten met crème brulee, op dezelfde wijze afgemaakt, geserveerd met karamelijs

9.50

### **Tiramisu!**

Het klassieke Italiaanse opkikkertje voor na de maaltijd.

9.50

Heeft u een allergie? laat het ons weten, dan komen we er vast wel uit.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur.