

Hapjes uit de toog

Pallet van Italiaanse & Spaanse 'Top delicatesses' Coppa stagionata, culatello di canossa IGP, pancetta stagionata, salame fellinio IGP, tapenade en brood.	12.50/1p 25.00/2p
'Bourgondische' Bitterballen 5 stuks Artisanaal gemaakt.	9.50

Voorgerechten

Klassieke Mergpijp +/- 20 min Afgewerkt met toast, kerstomaat en rucola.	18.00
Sint-Jakobsvruchten 'Meunière' 'Kort' gebakken, crème van butternut en gedroogde ham.	19.00
Wijntip Wit - Paco & Lola 'Albariño' - Rias Baixas, Spanje	139
Scampi 'Black Tiger' met lookboter 7 stuks Vergezeld van look en citroen in ons Jospier pannetje.	17.00
Wijntip Wit - Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk	6,50 13 22 29
Escargots met lookboter 5 stuks Vergezeld van look en citroen.	14.50
Wijntip Wit - Chardonnay Classique - Luc Pirlet - Pays d'Oc, Frankrijk	5,50 9,5 19 25
'Ambachtelijk' Duo van Kaas- en Garnaalkroket Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	15.50
'Ambachtelijke' Kaaskroketter Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	13.50
'Ambachtelijke' Garnaalkroketter Geserveerd met gefrituurde peterselie en citroen.	18.00

*Supplement brood en boter +2.00 per persoon

Om de kwaliteit te waarborgen vragen wij u vriendelijk het aantal gerechten vanaf 8 personen te **beperken tot 4 hoofdgerechten** waarvan vlees/gamba's één soort is.

Wij werken met **dagverse producten** waardoor er al eens een product niet meer voorradig is. De keuken verontschuldigt zich daarvoor en hoopt op uw begrip.

Hebt u **allergieën**? Meld het bij ons!
Prijzen zijn incl. btw - 1 rekening per tafel

Het belgisch 'wit-blauw'

"Uit eigen rijpingskast en aangekleurd in onze Josper Houtskooloven."
sla-, aardappel- en sauskeuze inbegrepen

Dry Aged 'Côte à l'os' voor 2 personen +/- 750 gr 32.50
Het Belgisch wit-blauw ras is de trots van belgische boeren.
Fijn gemarmerd, mals, sappig en smaakvol vlees.
Twee sla- aardappel- en sauskeuzes inbegrepen.
Tagliata gesneden en geserveerd op een warme leiste.

Wijntip Rood - Montepulciano d'Abruzzo - Fratelli Barba, Italië 7 13 24 31 per persoon

Entrecôte 'Chef Djeu' +/- 250 gr 29.50
Mager stuk, een beetje vet, wat het vlees zo lekker maakt.
Tagliata gesneden.

Wijntip Rood - Terroirs Malbec - Pays d'Oc, Frankrijk 5,80 10 19 26

Filet 'Mignon' +/- 250 gr 29.50
Malse en lekkere filet, weinig vet, versneden uit het 'klein hoofd' bovenbil.

Filet 'Pur' +/- 250 gr 42.00
Superieur, zeer mals met uitzonderlijk fijne textuur en smaak.

Steak Tartaar 'Classic' +/- 200 gr 26.50
'A la minute' gemalen in de koeling,
direct geserveerd met de klassieke garnituren.

Tomahawk 'HEREFORD Ierland' voor 2 personen +/- 1.4 kg 55.00
"Een ware delicatess op uw bord." op = op per persoon
Perfect gegaard tot 48° kerntemperatuur en tagliata gesneden.
Vergezeld van een gegratineerde tomaat, rucola en enkele vlokken parmezaan.
Twee aardappel- en sauskeuzes inbegrepen.

Wijntip Rood - Enira - Thracian Lowlands, Bulgarije 37

Slakeuze

Frisse sla
Witloofsla
Warme groenten
Rucola & zeezout +3.90

Aardappelkeuze

Frieten
Kroketten
Puree
Rozemarijnaardappelen
Zoete aardappelfrietjes +3.90

Huisgemaakte sauzen

Peperroom
Champignonroom
Bearnaise
mosterdsaus

Onze goddelikheden

Jambonneau 'Hammetje' 26.50
24u traag gegaard op lage temperatuur,
Frisse sla, fijne mosterdsaus en aardappelkeuze.
Wijntip Rood - Crianza - Rioja, Spanje 27

Royal Djeu **Beefburger 'Black Angus'** 200 gr 22.00
Bun, sla, tomaat, sheddar, bacon, ui, augurk,
spiegelei en frietjes.

Royal Vjeu **Fishburger 'Kabeljauw'** 200 gr 22.00
Bun, sla, tomaat, ui, augurk, spiegelei en frietjes
met eigen bereide tartaarsaus.

Ribbikes 'Mon Djeu' "ze zijn niet te versmaden" 24.50
Traag gegaard, twee huisgemaakte sauzen,
koolsla en aardappelkeuze.
Optioneel zoete aardappelfrietjes +3.90

Van de mortsele stoof

'Chefs' Veggie's grillpan 24.00
Seizoensgroenten, rozemarijnaardappelen,
gegratineerd en 'heerlijke getomateerde' roomsaus.
Optie fetakaas + 1.00

Vol au vent 'van de moemoë' 24.00
Een traag gegaard kiekeken met een lekker koekske,
afgewerkt met een mousselinesaus
en aardappelkeuze.

Stoofvlees 'van den bomp' 24.00
Traag gegaarde 'endvogel' op de oude wijze
met donker leffebier, witloofsla en aardappelkeuze.
Bier Tip - Leffe Bruin van 't vat 33cl 4.90

Gamba's 'Black Tiger'

"Wij voorzien u desgewenst van een slabbetje en vochtig doekje."

Aardappelkeuze inbegrepen

Gamba's '**Del Sol-Non de Djol**' 7 stuks 34.00
Geserveerd in een romige getomateerde smulsaus met zuiderse groentjes
Mag je gerust met de handjes eten.
Optie fetakaas + 1.00

Gamba's '**à la plancha**' 7 stuks 28.00
Marinade op basis van fijne tuinkruiden.
Geserveerd met harissa mayo en een frisse sla.

Gamba's '**Grillada**' 7 stuks 28.00
Basis van kruidige olie met look en citroen.
Geserveerd met een frisse sla.

Gamba's '**Pas de Djeu**' voor 2 personen 14 stuks 35.00
"Een belevenis met de pan op tafel."
Gegrild in kruidige olie met Vjeu Djeu's licht pikante romige saus.
Kort nagegaard in onze Josper houtskooloven.
Twee aardappelkeuzes inbegrepen.

Wijntip Wit

Chenin Blanc - Rijk's Touch - Zuid-Afrika

Bacquaert Brut - Heuvelland, België

Grüner Veltliner - Wagram, Oostenrijk

34

55

6,50 13 22 29

Aardappelkeuze

Frietten
Kroketten
Puree
Rozemarijnaardappelen
Zoete aardappelfrietjes +3.90

Visgerechten

Dorade Royal 'Grillada' volledige vis 26.00
Geserveerd met een frisse sla of warme groenten en aardappelkeuze inbegrepen

Mortselse Vispan 27.00
Rijkelijk gevuld met duchesse aardappel,
en heerlijk '**goddelijke**' saus.

Salades

Salade Geitenkaas 20.50
Lauwe geitenkaas op een bedje van notensla,
dressing op basis van luikse siroop.
"Ook verkrijgbaar zonder spek."

Salade Kip 21.50
Heerlijke salade met 24 u traag gegaarde kip
en seizoensgroenten.

Salade Scampi 'Black Tiger' 22.00
Met seizoens ingrediënten.

Voor onze jongste gasten tot 12 jaar

Kipfilet met appelspijs 15.50
Traag gegaarde kipfilet, klassieke garnituren, frietjes.

Royal Kids **Beefburger 'Black Agnus'** 16.00
Bun, sla, tomaat, sheddar, spek, ui, augurk en frietjes.

Royal Kids **Fishburger 'Kabeljauwfilet'** 15.50
Bun, sla, tomaat, ui, augurk en frietjes.

Veggie Grillpan Kids 17.50
Seizoensgroenten, rozemarijnaardappelen,
gegratineerd en '**heerlijke getomateerde**' roomsaus.

Gefrituurde vis '**Kabeljauwfilet**' 15.50
Geserveerd met puree.