

## SUGGESTIES

(niet mogelijk tussen 14h – 18h / pas servies entre 14h – 18h / not served between 2 – 6 pm)

**Gelieve de keuze te beperken tot maximum 5 verschillende gerechten per tafel.**

**Nous vous demandons de limiter votre commande à 5 plats différents au maximum par table.**

**Please limit your choice to a maximum of 5 different dishes per table.**

### FINGERFOOD

Crispy kabeljauwreepjes – tartaarsaus (1 portie = 5 stuks)

Goujonnettes de cabillaud – sauce tartare (5pcs)

Crispy fried cod bites – tartar sauce (5 pcs)

Pinsa Romana (belegd met pomodorella - mozzarella - Italiaanse ham)

La Pinsa Romana (garnie de pomodorella – mozzarella – jambon italien)

Pinsa Romana (topped with pomodorella – mozzarella – Italian ham)

### VOORGERECHTEN

Huisgerookte zalm – zure room – toast

Saumon fumé maison - crème aigre - toast

House smoked salmon - sour cream - toast

### HOOFDGERECHTEN

Rib-eye Berugi – saus naar keuze (natuur/peper/champignon/béarnaise/hofmeesterboter) – salade – frietjes

**Rib-eye heeft een duidelijke vetstructuur en zorgt voor een diepere smaak.**

Rib-eye Berugi – sauce au choix (nature/au poivre/champignon/béarnaise/beurre à l'ail) – salades – des frites

Berugi beef ribeye – sauce of your choice (nature/pepper sauce/mushroom/béarnaise/garlic butter) – salads – chips

Parelhoenborstfilet – krokant gebakken kalfszwezeriken – boschampionns – crème van zoete aardappel - gevogelteconsommé

Filet de pintade – ris de veau croustillant – champignons des bois – crème de patate douce – consommé de volaille

Guinea fowl breast filet – crispy sweetbreads – wild mushrooms – sweet potato cream – poultry consommé

Choucroute Alsacienne (hammetje, rookworst, verse buik, frankfurter)

Choucroute Alsacienne (jarret, saucisse fumée, poitrine fraîche, saucisse de Francfort)

Alsatian Sauerkraut (ham hock, smoked sausage, fresh belly, frankfurter)

Krokant gebakken kalfszwezeriken – crème van zoete aardappel – boschampionns

Ris de veau croustillant – champignons des bois – crème de patate douce

Crispy sweetbreads – wild mushrooms – sweet potato cream

Op vel gebakken skreihaasje – crème van doperwten – peulgroenten – Dijonaisesaus - puree

Pavé de skrei rôti sur peau – crème de petits pois – légumes en cosses – sauce à la Dijonnaise - purée

Pan-seared skrei fillet – pea cream – pod vegetables – Dijon sauce – mashed potatoes

### DESSERTS

Duo van passievrucht & witte chocolade

Duo de fruit de la passion & chocolat blanc

Passion fruit & white chocolate duo