

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)

Dutch Beef Croquettes (6 stuks)

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

Gebakken zeetongfilets – venkel – Chinese kool – blanke botersaus - curry - puree

Filets de sole – fenouil – chou chinois – sauce au beurre blanc – curry - purée

Sole fillets – fennel – Chinese cabbage – beurre blanc – curry - mashed potatoes

Hazenrugfilet rood gebakken – geroosterde vergeten groentes – zwarte pepersaus – gratin aardappelen

Râble de lièvre cuit rosé – légumes oubliés grillés - sauce au poivre noir – pommes dauphinois

Saddle of hare fillet – roasted forgotten vegetables – black pepper sauce – potatoes au gratin



25 min

Hertenkalffilet roze gebakken – geroosterde vergeten groentes – zwarte pepersaus – gratin aardappelen

Filet de chevreuil – légumes oubliés grillés - sauce au poivre noir – pommes dauphinois

Venison fillet – roasted forgotten vegetables – black pepper sauce – potatoes au gratin

Wilde groenhalseend – seizoengroentes – gratin aardappel

Canard colvert – légumes de saison – pommes dauphinois

Wild duck – seasonal vegetables – potatoes au gratin

DESSERTS

Baked Gelaska – *vanille-ijs – compote van clementines – gebrande Italiaanse meringue*

Baked Gelaska – *glace à la vanille – compotée de clémentines – meringue italienne*

Baked Gelaska – *vanilla ice cream – clementine compote – Italian meringue*