



## VOORGERECHTEN

### “CARPACCIO” VAN OSSENWORST

MET KLEIN GESNEDEN TAFELZUUR, HUISGEMAAKTE PICCALILLY EN AROMATISCHE KRUIDEN

### GEROOSTERDE LITTLE GEM MET GEMARINEERDE MAISKIPFILET

GESERVEERD MET CORNICHONS, GEDROOGDE TOMAAT, CROUTONS, KNAPPERIGE KAASKRUMMELS EN KAPPERTJES

### GROF GESNEDEN GEROOKTE ZALM GECOMBINEERD MET FRISÉE EN VELDSLAA

MET RODE UITJES EN BIESLOOKROOM

### “TARTAAR” VAN TOMAAT

MET LICHT GEGAARDE GEMARINEERDE COQUILLES EN GROENE KRUIDENOLIE



### GROENE SALADE MET KRULLEN VAN TÊTE DE MOINE KAAS

MET WALNOOTJES, VERSE KRUIDEN EN ROMIGE YOGHURTDRESSING



### GESNEDEN OOSTERS GEMARINEERDE KONINGSOESTERZWAM

LAUW-WARM GESERVEERD MET EEN THAISE MIHOEN SALADE

## HUISGEMAAKTE SOEPEN

### HELDERE RUNDERBOUILLON

MET PIJNBOOMPITJES, BASILICUM, BOSUI EN TOMAAT

### TOMATEN PAPRIKASOEP (OOK VEGETARISCH MOGELIJK)

MET PARELCOUSCOUS, BIESLOOK EN SPEKBOKKINGREEPJES

## HOOFDGERECHTEN

### DUET VAN DIAMANTHAAS MET EEN TAARTJE VAN RUNDERSUKADE

BEGELEID DOOR EEN SAUS MET GEROOKTE KNOFLOOK

### OP HET KARKAS GEBRADEN PIEPKUIKEN MET GEKONFIJTE POOTJES

GESERVEERD MET EEN CASSOULET VAN WITTE BOONTJES, LARDO, BEUKENZWAMMETJES EN GROENE LINZEN

### ROMIG VISPANNETJE MET VERSCHILLENDE SOORTEN VIS

MET GESTOOFDE PREI EN KREEFTENSAUS

### GEGRILDE SNOEKBAARSFILET

BEGELEID DOOR EEN WITTE WIJN SAUS MET EEN DRUPPELTJE PERNOD



### GEVULDE GNOCCHI MET TRUFFEL EN PADDENSTOELTJES

GEGARNEERD MET GROENTEN VAN HET SEIZOEN, TRUFFELOLIE EN GESCHAAFDE PARMEZAANSE KAAS



### HUISGEMAAKTE QUICHE

GEVULD MET ONDER ANDERE KASTANJECHAMPIGNONS, SHIITAKE EN BELGISCHE TRAPPISTENKAAS, BEGELEID DOOR TOMATENCOULIS

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse groenten en passend garnituur

### -Bijgerechten-

Breekbrood met smeersels

Friet met mayonaise

Salade van de dag

Allergieën? Laat het ons weten!

## NAGERECHTEN

### LAUWWARME HONING MADELEINES

GESERVEERD MET EEN COOKIE-CRUMBLE ROOMIJS EN CHOCOLADE SAUS

### KAASPLATEAU (Supplement + € 3,50)

VIER VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS GESERVEERD MET APPELSTROOP EN ROZIJNEN- VIJGENBROOD

### WARME FLENSJES A LA CRÊPE SUZETTE

OVERGOTEN MET EEN SINAASAPPELSAUS EN DAARBIJ EEN BOLLETJE VANILLE IJS VAN DE BOERDERIJ

### HUISGEMAAKTE PARFAIT OP BASIS VAN PISTACHE

MET EEN VANILLE SAUS EN NOTENCRUNCH

### FRUITSALADE VAN HET SEIZOEN

MET SORBETIJS EN EEN CHIFFONADE VAN MINT

### MOUSSE VAN MELKCHOCOLADE

MET GEZOUTEN KARAMELSAUS EN EEN BOL IJS VAN PURE CHOCOLADE