

Suggesties van het seizoen

DE ZEE

VOORGERECHTEN

- | | |
|---------------------|-------|
| • Oesters - 6 stuks | 19.00 |
| - 9 stuks | 25.00 |

HOOFDGERECHTEN

- Zeeuwse JUMBO mosselen :
- | | |
|----------------------|-------|
| - Natuur | 28.00 |
| - Witte wijn | 29.00 |
| ♥ - Knoflook en room | 29.00 |

DE JACHT

OM TE DELEN

- | | |
|--|-------|
| • Bord van de jager : | 15.00 |
| <i>Spek van everzwijn, wildworst, paté van everzwijn</i> | |

VOORGERECHTEN

- | | |
|---|-------|
| • Wildterriner, appel-peer chutney, veenbessen, toast van boerenbrood | 18.00 |
| ♥ • Carpaccio van hinde, hazelnootolie en bospaddenstoelen | 21.50 |
| • Ravioli van gevogelte en bospaddenstoelen, truffelcrème | 18.90 |

HOOFDGERECHTEN

- | | |
|---|-------|
| • Stoofpotje van everzwijn, gepocheerde peer, gekookte veenbessen en Amandine aardappelen | 25.00 |
| ♥ • Hindefilet, Grand Veneur saus, gebakken mengsel van bosproducten, Mona Lisa kroketten | 35.00 |

VOOR 2 PERSONEN

- | | |
|--|----------|
| • Zadel van haas op Arlequin stijl, gestoofde witlof | 35.00/p. |
|--|----------|

Om te delen

- Toasts met gerookte zalm 15.00
- Krokettenmix 14.50
- Lei van Ardense ham 12.50

Voorgerechten

- Carpaccio van rundvlees, olijfolie, Parmezaanse kaas, veldsla 19.90
- Marinière van zalm, sjalotten en milde peper 19.90
- ✓ • Kaaskrokette, knapperige salade - 2 stukken 15.50
- 3 stukken 21.50
- Garnaalkrokette uit de Noordzee - 2 stukken 21.50
- 3 stukken 27.50
- ✓ • Crème van pompoensoep, hazelnootolie, geitenkaas 17.50

- ♥ • Sint-Jacobsschelpen :
 - Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen met notenolie, oestertartaar 21.90
 - Gebraden Sint-Jacobsschelpen, fijn gesneden prei, roze boter 22.90

Salades

- Salade met gegrilde kip : knapperige salade - croutons - Parmezanse kaas - ansjovis - "César" vinaigrette 20.00
- Friseesalade met spek : gekrulde sla - spek van de boerderij - gepocheerd ei - croutons 20.00
- ✓ • Salade van warme geitenkaas met honing, appels en noten 20.00
- Luikse salade : groene bonen - aardappelen - spek - rode uien - hardgekookte eieren 20.00
- ♥ • Salade uit de Landes : salade - spiermaagjes - gerookte eendenborst - schaafsels van ganzenlever - appels 22.00

We kunnen alleen maar één VAT strook per tafel printen.

Kleine honger

- Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen 21.00
- Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr 20.90
- Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr 19.50
- Spaghetti Bolognaise junior 15.00

Traditie

- Konijn gemarineerd in Trappistenbier van Rochefort 24.00
- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop 23.00
- ♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik) 31.00
- Spaghetti Bolognaise 18.50
- Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes en mayonaise 18.50
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room 22.50

Vis

- Kabeljauwrug, mousseline, gegrilde sucrine, aardappelpuree 32.90
- Zeetong "meunière", aardappelpuree, salade met mayonaise 39.00
- ♥ • Zalmfilet, witte kool met spek, witte boter 28.50

Vlees en gevogelte

- ♥ • Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 35.90
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois 29.50

Filet américain

- Américain à la minute - voor u bereid in de keuken 24.00
- ♥ • Américain féroce - voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 24.00
- Américain "natuur" - door u bereid op het bord 24.00

Grill

Saus naar keuze (aangeboden) : zwarte peper, Béarnaise, champignons

- Ossenhaas, frietjes en salade 39.00
- Biefstuk, frietjes en salade 27.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 33.50
- Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 25.00

***Bocquillon rundvlees :** Vlees van Belgische Witblauwe koeien die in de Ardennen zijn opgegroeid en gevoed zijn met koolzaad dat op onze velden is gerijpt. De echte smaak van rundvlees uit het verleden!

Om te delen

- In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen (25 min.) 30.00/p.
- Ribstuk met bot 34.50/p.

Seizoensmenu

Een voor-, hoofd- en nagerecht per persoon : 49.00€/p.

VOORGERECHTEN

- Carpaccio van hinde, hazelnootolie en bospaddenstoelen
- Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen met notenolie, oestertartaar
- Wildterriner, appel-peer chutney, veenbessen, toast van boerenbrood
- ✓ • Crème van pompensoep, hazelnootolie, geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

- Hindefilet, Grand Veneur saus, gebakken mengsel van bosproducten, Mona Lisa kroketten
- Stoofpotje van everzwijn, gepocheerde peer, gekookte veenbessen en Amandine aardappelen
- Zalmfilet, witte kool met spek, witte boter
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room

NAGERECHTEN

- De koffietaart, specialiteit van het huis sinds 29 jaar
- Dame Blanche, in een knapperig koekje geserveerd
- Assortiment van nagerechten van onze Pâtissier
- Selectie van Belgische kazen, knapperige salade

Nagerechten

TRADITIONELE NAGERECHTEN

- Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier) 12.00
- Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 29 jaar 9.00
- Koffietaart en vanilleijs 11.00
- Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar 9.50
- Zwarte chocolademousse 9.00
- Tiramisu met peren en speculaas 11.00
- Chocolade moelleux 14.00
- Ijs koffie 11.50
- ♥ • "Ile flottante", vla en karamel 10.00

DE VRUCHTEN

- Bavarois met vanille en pruimen, crumble 10.00
- ♥ • Royal Swan : vla, slagroom, verse vruchten, coulis van rode vruchten 14.00
- Crumble met amandels en appels, amandelmelk ijs 10.00

PANNENKOEKEN

- Met suiker en confituur 9.00
- Met chocolade : warme chocolade, vanilleijs, slagroom 11.50
- ♥ • Op de Normandische wijze : gekarameliseerde appels, vanille ijs 14.00

IJSJES

- ♥ • Dame blanche in een knapperig koekje geserveerd 10.00
- Brésilienne in een knapperig koekje geserveerd 10.00
- Coupe met 2 bollen naar keuze (vanille - chocolade - mokka) 7.00
- Coupe met 3 bollen naar keuze (vanille - chocolade - mokka) 8.50
- Citroensorbet 9.50
- Framboosorbet 9.50
- Peer "Belle Hélène" : perensorbet, gianduja ijs, gepocheerde ijs, chocoladesaus 12.50
- Banana Split: 2 bananenbollen, 1 chocoladebol, warme chocolademelk, slagroom, bananen 12.00
- Kolonel Sorbet (citroensorbet, vodka) 15.00

KAAS

- Assortiment van Belgische kazen 14.50