

# ETEN

## APÉRO & FOOD SHARING

Tapasbord: Assortiment van hapjes, zorgvuldig samengesteld door de chef (2pers)	23.30
Oosters kwartet van samosa's, vegetarische en kaasloempia's en torpedogarnalen	14.90
Bitterballen 'De Jong' met mosterd (7 stuks)	9.00
Ovengegaarde camembert met crostini (2pers)	17.30


## ON THE ROAD VERKRIJGBAAR TUSSEN 11:30 - 17:30

Croque Monsieur (3 stuks) <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	12.00
Croque Madame (3 stuks)	13.50
Croque Spéciale (met bolognaisesaus - 3 stuks)	15.00
Uitsmijter met ham of kaas en fris slaatje (wit/bruin brood)	15.30
Broodje kroket met mosterd en fris slaatje (wit/bruin brood) <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	13.30



## SOEPEN

Tomatensoep met basilicum en balletjes <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	9.00	
Dagsoep	8.50	

## VOORGERECHTEN

Tarte Tatin van witloof met gebakken sint-jacobsvruchten, crumble van zwarte pens en Granny Smith-appel	26.30	
Duo van gerookte zalm met kappertjes, zachtgekookt ei, Colman-dressing met dille en ingelegde rode uien	24.10	
Black Angus carpaccio met geroosterde pijnboompitten, gerookte olijfolie, misosalade en kastanjepaddenstoelen 🍄	19.30	
Kaaskroketten met fris slaatje (2 stuks)	17.00	
Garnaalkroketten met fris slaatje (2 stuks)	21.30	
Duo van kaas-en garnaalkroketten met fris slaatje 🍄	19.30	

## SALADES

Warme geitenkaassalade met spek, appel en peer (ook beschikbaar zonder spek)	23.90	
Salade van 'Heirloom' tomaten, Taggiasche olijven, verse oregano en burrata 🍄	20.30	
Bietensalade met walnoten, appel, feta en rucola	20.30	

## PASTA'S

Penne pasta van de chef met gegaarde kipreepjes of scampi	25.30	
Spaghetti bolognese	20.30	
Pasta Napolitana met tomatensaus en verse basilicum 🍄	18.90	

 VEGETARISCH

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND GEOPEND VAN 11:30 TOT 21:30  
GELIEVE EVENTUELE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES BIJ UW BESTELLING DOOR TE GEVEN  
1 TAFEL = 1 REKENING

# ETEN

## VLEES OP DE STEEN

Entrecôte "dierendonck"	42.00
Entrecôte Limousin dry-aged	36.00
Picanha Black Angus geserveerd	33.90
Filet pur van Belgisch wit-blauw	34.90

## VLEESGERECHTEN

Filet pur van Belgisch wit-blauw 🍴 (VOOR DE FILET PUR GELDT EEN TOESLAG VAN €8 IN MENU)	34.90
Klassieke schnitzel natuur	24.00
Schnitzel Nazareth (ui, tomaat, champignons & gegratineerde kaas) 🍴	27.30
Vlaams Klassiek Stoofvlees met Koninck Bier	26.00
Huisgemaakte vol-au-vent	24.00

AL ONZE VLEESGERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET VERSE FRIETJES

SAUS NAAR KEUZE = BÉARNAISE, PEPPER, ARCHIDUC OF KRUIDENBOTER

### MENU GOURMAND € 69

HET MENU GOURMAND BESTAAT UIT EEN AMUSE, GLAASJE CAVA, VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT.

U KUNT KIEZEN UIT DE GERECHTEN GEMARKEERD MET EEN TOEKAN. 🍴

INCL HALVE FLES WIJN - WATER - KOFFIE

## VISGERECHTEN

Koningsdorado in een krokante kruidenkorst met Parmezaan en puttanesca (pittige tomatensaus met olijven)	29.90
Gekruide tong meunière met Citroensaus, platte peterselie en seizoensgroene salade	39.30
Gebakken zalmfilet met een compote van rode ui, gebakken prei en girolles, geserveerd met een champignon-espuma 🍴	28.30

## TEAROOM VERKRIJGBAAR TUSSEN 14:30 - 17:30

	1ST	2ST
Pannenkoek met suiker	4.15	8.30
Pannenkoeken met vanille-ijs en slagroom	5.15	10.30
Pannenkoeken met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	6.45	12.90
Brusselse wafel met suiker	4.95	9.50
Brusselse wafel met vanille-ijs en slagroom	6.15	11.60
Brusselse wafel met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	7.45	13.90
Coupe brésilienne		9.00
Coupe advocaat		10.00
Warme appeltaart met slagroom		6.30

## DESSERTS

Dame Blanche met Bourbon vanille ijs en Valrhona chocoladesaus 🍴	12.00
Panna cotta met rode vruchten 🍴	12.30
Verwenkoffie	14.30
Trio van sorbet	12.00
Citroentaart met frambozensorbet	12.70
Crème brûlée met Praliné ijs 🍴	10.30
Tiramisu met speculaas	12.90

 VEGETARISCH

DE ALLERGENEN PER GERECHT OP AANVRAAG BIJ ONZE KELNERS  
ONZE DESSERTS ZIJN OOK BESCHIKBAAR TIJDENS DE TEAROOM  
1 TAFEL = 1 REKENING