

## SUGGESTIES VANDE MAAND | SUGGESTIONS DU MOIS

### VOORGERECHTEN | ENTREES

Huisgemaakte terrine van wild, gekonfijte witloof 1-7 Terrine de gibier préparée par le chef, confit de chicons	12,50
Fricassé van scampis met prei en kruiden 3-4-5-7-13 Fricassé de scampis aux poireaux et herbes potagères	13,50
Gebakken boschampignons met toast 4-7 Poêlée de champignons des bois, toast	16,50

### HOOFDGERECHTEN | PLAT PRINCIPAUX

Kalfsniertjes, mosterdroomsauce en dragon, geroosterde aardappelen en fijne groenten 2-3-4-7-13 Rognons de veau, crème de moutarde à l'estragon, pommes de terre rôties et petits légumes	19,00
Kalfsmignonette met geitenkaas, cognacsaus, bieslook, groentjes, knapperige aardappelen 2-4-7-13 Mignon de veau au chèvre, sauce cognac, ciboulette, petits légumes, pommes de terre croquantes	23,50
Fazantenfilet fine champagnesaus met gebruijnde witloof 1-3-4-7-13 Filet de faisan sauce fine champagne, chicons braisés	25,50

### NAGERECHTEN | DESSERTS

Chocolademousse   Mousse au chocolat 1-4	6,00
Eilandtoetje   Ile flottante 1-4	8,00

### ZIE OOK ONS GOURMET MENU

### VOYEZ EGALEMENT NOTRE MENU GOURMAND

Driegangenmenu | Menu trois services 39,00

Stoffen of ingrediënten die in de samenstelling van de gerechten vallen: 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's, 4 melk, 5 schaaldieren, 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten

Substances ou ingrédients entrant dans la composition des plats : 1 oeuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés, 6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques, 13 céleri, 14 noix

## GOURMET MENU | MENU GOURMAND

---

39,00 euros

Huisgemaakte terrine van wild, gekonfijte witloof <sup>1-7</sup>

Terrine de gibier préparée par le chef, confit de chicons

Kalfsmignonette met geitenkaas, cognacsaus, bieslook,  
groentjes, knapperige aardappelen <sup>2-4-7-13</sup>

Mignon de veau au chèvre, sauce cognac, ciboulette,  
petits légumes, pommes de terre croquantes

Chocolademousse | Mousse au chocolat <sup>1-4</sup>

Stoffen of ingrediënten die in de samenstelling van de gerechten vallen: 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's, 4 melk, 5 schaaldieren, 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten

Substances ou ingrédients entrant dans la composition des plats : 1 oeuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés, 6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques, 13 céleri, 14 noix