

Suggesties

Tapasbord € 19.00

Pizza Margarita € 12.00

Bordje Secreto ham € 15.00

In de rijpingskamers wordt 7 weken lang de rib-eye van een Spaans runderras gerijpt in een marinade van 7 verschillende kruiden en specerijen. Zo wordt een uitzonderlijke delicatessse bekomen.

Everzwijn met vlierbessensaus en amandelkroketten € 29.00

Hazenrug met Cognacsaus en amandelkroketten (per 2 te bestellen) € 30.00

Hertenfilet met boschampionns, vlierbessensaus en amandelkroketten € 32.00

Wildragout met pommes noisettes € 24.00

Fazant met Cognacsaus € 29.00

Stoofpotje melkgeitenlam met slaatje en frietjes € 19.50

Kabeljauw op vel gebakken met fijne groenten € 25.00

Rund Ribeye graan gevoerd met frietjes en witloofslaatje € 29.50

Filet pure Wit-Blauw met saus en frieten € 29.00

Lamsfilet met gratin aardappelen € 24.00

Degustatiebord met 3 geitenkazen € 9.00

5 kazen € 15.00

Wijnsuggestie :

Fontareche rouge 'Cuvee P.M' 2016 € 28.00

Syrah-Mourvèdre-Grenache-Carignan uit Corbières

Côtes du Rhone – Brunel de la Gardine 2015 € 29.00

100% Genache