

DINERKAART

3-GANGENMENU € 35

voorgerecht of soep • hoofdgerecht • dessert

4-GANGENMENU € 40

voorgerecht • soep • hoofdgerecht • dessert

VOORGERECHTEN € 12,5

CARPACCIO VLAAMSE GOESTING

rucola • truffelcrème • parmezaan • pijnboompitten

HERFSTSALADE

krokante serranoham • Pas de Bleu kaas
• druiven • portdressing

GRAVAD LAX

dressing van roze peper en gin

ROGVLEUGEL + € 3

kappertjes • citroen • boter

GROTCHAMPIGNONS

knoflookroom • tuinkruiden

SOEPEN € 8

BISQUE VAN KREEFT + € 3

rouille • brioche *(geen meerprijs bij 3-gangen)*

POMPOENSOEP • gember • pompoenpitten

BOSPADDENSTOELENZOEP • kruidencrème

HOOFDGERECHTEN € 22

geserveerd met aangepaste groenten & aardappelgarnituur

'GOESTING' VAN DE CHEF

gerecht van de dag • vraag onze bediening

WANGEN VAN IBÉRICO VARKEN

bereid in Gulpener Herfstbock

KALFISOESTER + € 2

mosterd-vijgensaus

TOURNEDOS + € 6

paddenstoelen • truffeljus
(supplement verse truffel: + € 4)

CANARD À L'ORANGE

sinaasappel-portsaus

• • •

VANGST VAN DE DAG

dagelijks wisselend • vraag onze bediening

LINGUINI SCAMPI

scampi's • pernodsaus • spinazie • cherrytomaatjes

TARBOTINE + €3,5 • rivierkreeftensaus

• • •

ZUIDERSE PAPADELLE

tomaat • paprika • courgette • mozzarella

HERFSTQUICHE

pompoen • feta • spinazie • tijm

DESSERTS € 8

DESSERT VLAAMSE GOESTING

banketbakkerscrème • rood fruit • gebrand eiwitschuim

GEBAKJE VAN PEER & BLAUWE KAAS

peer • Pas de Bleu • bramencoulis

CRÈME BRÛLÉE

kastanje • roomijs

TRIFLE VAN CHOCOLADE

pure chocolade • mascarpone • petit beurre

COUPE BOSVRUCHTEN

vanilleroomijs • bosvruchten • slagroom

KAASPLANKJE + € 2

selectie van 4 Belgische en Franse kazen

VERWENKOFFIE OF VERWENTHEE

keuze uit allerlei soorten koffies & thees.
Geserveerd met lekkers.



VLAAMSE GOESTING