



Gourmet diner

STIJLVOLLE GERECHTJES

genieten met de voetjes onder tafel

Apero

OP TAFEL

- Platbrood met truffel-mascarpone dip 🌿

VAN DE PLANK

- Aardappeltje | zure room, bieslook & grijze garnaal (+ kaviaar - 10 euro pp)
- Mango -en rucolasalade | gerookte eend, courgette & stroopsausje
- Bladerdeegtaartje | spinazie, erwten & mascarpone 🌿

Diner

VOORGERECHT

- Zalm koud gerookt | bieslook, sjalot, radijs, mierikswortel & brichetoast
- Carpaccio van sint-jacobsvrucht | venkel, appelsien-misodressing, roze peper & dille (+ 4,00 euro pp)
- Huisbereide garnaalkrokot | gefrituurde peterselie, citroen & kruidenmayo
- Tatak van zalm | wasabi, limoenroom & gemarineerde komkommer

- Huisbereide krokot van traag gegaard buikspek | kruidensalade, vinaigrette van kriekbier & Tierenteynmosterd
- Carpaccio van Waygu of tomaat | parmezaan, rucola, oreganocroutons & truffelmayo 🌿
- Burrata | citrus, honing, lavendel & koriander 🌿

SOEP

- Aardpeersoep | chips van aardpeer & kruidenolie 🌿
- Vissoep | rouille & kaastoast (+ 2,00 euro pp)
- Bloemkoolsoep | grijze garnaal & waterkers

HOOFDGERECHT

- Kabeljauw | puree, broccoletti,, crème van broccoli, champagnesaus, grijze garnaal & krokante ham
- Luxe vol-au-vent van hoevekip | bladerdeeg, kropsla met kruidendressing & pomme pont neuf
- Côte à l'os gerijpt Belgisch witblauw | witloofsalade, kruidige krielaardappeltjes & peperroom of archiducsaus (+ 4,00 euro pp)
- Open lasagne | geroosterde paprika, courgette, ricotta & pesto 🌿
- Slibtong meunière | kropsla met kruidendressing, kappertjestartaar met Hoegaarden & verse friet
- Portobello | zoete aardappel, kerstomaat, feta & spinazie; geroosterd brood & fris slaatje 🌿
- Lamskroon met kruidenkorst | portosaus, aardappel, shiitake & lenteui (+ 7,00 euro pp)

KIDSMENU

- Tomatensoep met balletjes
- Fish & chips OF spaghetti & meatballs
- Vanille ijs met spikkeltjes

Dessert

- Crème brulée 'klassiek' | crumble van peperkoek & braambes
- Brusselse wafel | chocoladesaus, aardbei & verse slagroom 🌿
- Brownie | chocoladeganache, cremeux van framboos & framboos
- Tarte tatin | vanille bourbon ijs & crème anglaise
- Cheesecake | witte chocolade, bosbes & coulis van bosbes
- Kaasbordje | chutney & notenbroodje (+ 6,00 euro pp)
- Ovencrumble van kers & framboos | vanille bourbon ijs & amandel
- **Dame blanche op onze manier**



SUGGESTIE

Mix & Match

• APERO

1 hapje op tafel
3 hapjes vd plank

• DINER

[Menu 2 gangen](#)
1 hoofdgerecht
1 voorgerecht/soep of dessert

[Menu 3 gangen](#)

1 voorgerecht/soep
1 hoofdgerecht
1 dessert

[Menu 4 gangen](#)

Menu 3 gangen + soep

[Menu 5 gangen](#)

Menu 4 gangen + voorgerecht

To drink

- prosecco & vers fruitsap (apero)
- infused waters, homemade ice tea, wit & rood, softdrinks, waters, pils & 1 speciaal bier
- Nespresso & theemixen (dessert)

Geef jullie voorkeur van gerechten/opties door en wij werken een vrijblijvende offerte uit op maat.

Liever geen dessert, voorzien jullie zelf drank,... we maken iets op op basis van jullie noden en wensen.