



SUGGESTIES

VOORAF

Bloemkool-wortelsoep - 8,80

Soep met een oosters tintje, heerlijk op smaak gebracht met rode curry en kokosmelk

Tapasbordje

voorgerecht - 16,50 (één persoon)

aperitiefhapje - 9,95pp (delen met z'n twee of meer)

Bordje met verschillende bereidingen van vlees en/of vis, alles 100% huisgemaakt

- coppa 5 maanden gerijpt 2 - dumpling van hertenkalf
- pancetta 3 maanden gerijpt 13 - viskroketje
- kroketje van runds shortrib 13

DRANKEN

Herfstaperitief - 9,50

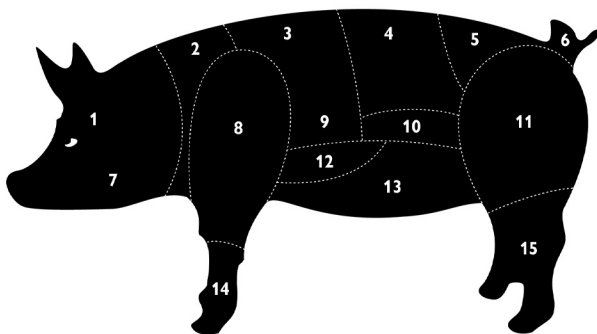
Licht bruisend, huisgemaakt aperitief op basis van appel, kaneel, gember en gin
Ook alcoholvrij verkrijgbaar met Clover Mineral!

Limoncello

Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdrank
Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt

Limoncello klassiek - 6,80

Limoncello Spritz - 8,50



HOOFDGERECHTEN

Zesrib Witblauw 5

36,50

Zeer smaakvol stuk vlees uit het voorste gedeelte van de rug, net na de nek met een losse structuur. Dit stuk Belgisch Witblauw is zoals steeds huisversneden van lokale runderen!

Hertenkalf

36,00

Botermalse, rosé gebakken lende van hertenkalf met wildsaus en herfstgarnituur

Wildstoverij

25,50

Stoverij van hert en wild zwijn met herfstgarnituur

Wildburger

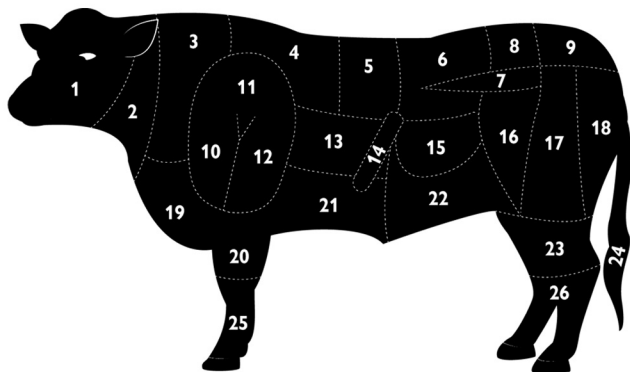
25,50

Huisgemaakte burger van 75% hert en 25% Brasvar[®] tussen een broodje met uienkonfijt, rode ui, ambachtelijke belegen kaas, rucola en pepermayo

Kabeljauw uit de oven

29,50

Ovengebakken kabeljauwhaasje geserveerd op pompoenrisotto met spekjes, parmezaan en boschampionns



DESSERT

Crème brûlée flambée - 9,50

Crème brûlée met toetsen van appelsien, afgewerkt met het gekende suikerlaagje en geflambeerde cointreau