



SUGGESTIES

VOORAF

Huisgemaakte wildkroketten 2st. - 16,50

Ambachtelijke kroketten met een zachte vulling van langzaam gegaard vlees van hertenkalf en wild zwijn

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

- Reerosbief
- Varkensrillette **2** **8**
- Rundsvleeskroketje **13**
- Dumpling van buikspek **13**
- Viskroketje

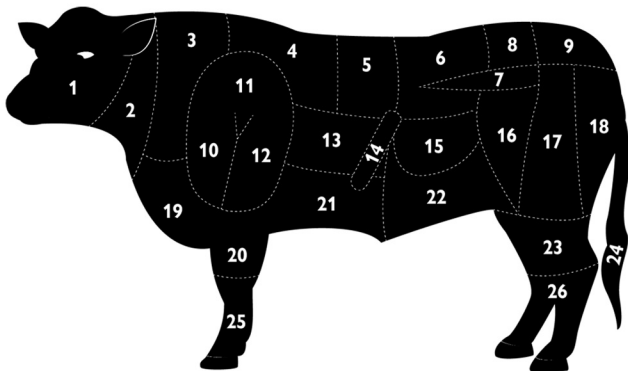
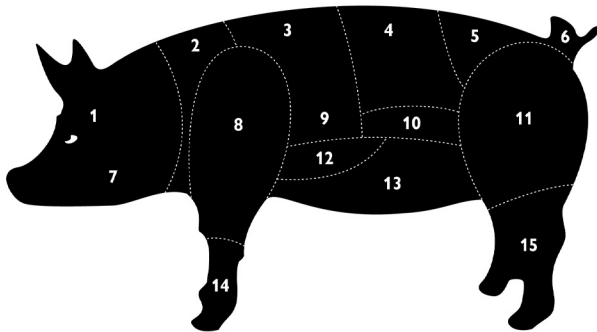
DRANKEN

Winteraperitief - 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

Entrecôte Witblauw **6**

36,50

Zeer smaakvol stuk vlees uit het achterste gedeelte van de rug met structuur.
Dit stuk Belgisch Witblauw is zoals steeds huisversneden van lokale runderen!

Hertenkalf

36,00

Botermalse, rosé gebakken lende van hertenkalf met wildsaus en wintergarnituur

Wildstoverij

25,50

Stoverij van hert en wild zwijn met wintergarnituur

Wildburger

25,50

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

T-bone van Brasvar®

27,00

Heerlijk mals en sappig stuk vlees bestaande uit eenerzijds de lende en anderzijds het varkenshaasje, gescheiden door een T-vormig been

DESSERT

Crème brûlée flambée - 9,50

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

Koffie Den Engel - 6,50

excl. koffie of thee

Wisselend assortiment van huisgemaakte mini-dessertjes, gebakjes of koekjes als aanvulling op uw koffie of thee naar keuze