



# SUGGESTIES

## VOORAF

### Pompoensoep - 8,80

Soep van geroosterde pompoen, afgewerkt met stukjes gedroogde ham

### Trio van vis - 16,50



Viskroket, romige bisque en quiche met vis, spinazie en prei


### 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

- dumpling van hertenkalf
- sappig varkensgebraad  4
- kroketje van runds shortrib  13

- gerookte nootham  11
- kroketje brie, spek, appel en honing

## DRANKEN

### Limoncello

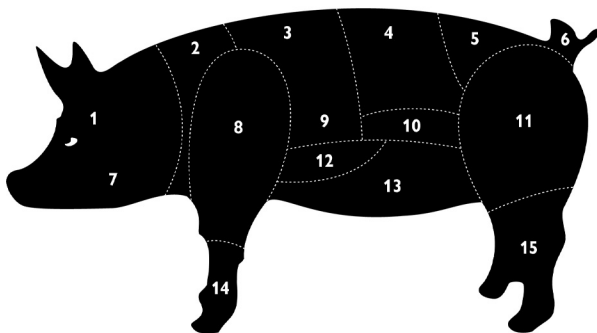
Frisse likeur van citroenschillen met een zoete en citrusachtige afdrank  
Twee maanden gerijpt, 100% huisgemaakt  
**Limoncello klassiek - 6,80**  
**Limoncello Spritz - 8,50**

### Clover Mule - 12,80

Variatie op de klassieke 'Moscow Mule' met Kalmthoutse gin ipv wodka.  
Deze lokale gin in combinatie met ginger beer, limoen en munt vormt een kruidige cocktail, een echte smaakbom!  
*Ook alcoholvrij verkrijgbaar met Clover Mineral!*

### Homemade lemonade - 6,80

Frisse citroenlimonade geïnfuseerd met gember en citroengras



## HOOFDGERECHTEN

### Zesrib Witblauw 5

36,00

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!

### Varkenswangetjes Brasvar® 7

29,00

14 uur gegaarde en daarna kort gebakken wangetjes van het durocvarken met brasvar® kwaliteitslabel geserveerd met stoemp van savooi, wortel en gerookt spek en heerlijke vleesjus

### Hertenkalf

36,00

Botermalse, rosé gebakken lende van hertenkalf met wildsaus en herfstgarnituur

### Wildstoverij

25,00

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

### Zalmfilet uit de oven

29,00

Ovengebakken Noorse zalmfilet geserveerd op aardappelpuree en gestoofde spinazie, afgewerkt met gepocheerd ei en hollandaisesaus

## DESSERT

### Mille-feuille - 9,50

bladerdeegkoekje met perenmousse, gekarameliseerde peer en verse bramen