

suggesties



Voorgerechten

Carpaccio van hert, crème van ganzenlever en truffelolie	<i>14.50</i>
Gebakken Sint-Jacobsvrucht, pastinaak, boschampionns en rodewijnvinaigrette	<i>13.50</i>
Paté van everzwijn, rozijntoast met ardeense uienconfituur	<i>13.00</i>
Slaatje met wilde eend, peertjes in kaneelsiroop en Limburgse bloedworst	<i>13.50</i>

Lunch

Bruschetta met wilde paddenstoelen en coppa di parma	<i>15.50</i>
Burger met slow cooked pulled chicken, augurk en BBQ saus	<i>16.50</i>

Vleesgerechten

Patrijs, gekarameliseerde witloof met appeltjes en calvados	<i>31.50</i>
Everzwijnfilet "Rossini" saus met oude port en sjalot	<i>30.00</i>
Hertenmedaillon met amandel-espresso crunch in jagersaus	<i>32.50</i>
Kruidige wildstoofpot met abrikozen ontbijtkoek en abdijbier	<i>25.50</i>

Suggesties enkel te verkrijgen
tussen 12u-14u en 18u-22u



suggesties

Pasta

Lasagna met pompoen,
salle en ricotta *16.50*

Spaghetti met boschampionns
en carbonarasaus *18.50*

Dessert

Pita van stroopwafels, gekarameliseerde
ananas met chocoladesaus
en vanille ijs *10.50*

Pistache ijs, Kaneelappelbeignets
met boerenjongens *8.50*

Mosselen

1200 gr.

Suppl. friet *2,70*

Natuur *21.00*

Provençaals *22.00*

Witte wijn *22.00*

Look *22.00*

Lookroom *22.00*

Curry *22.00*

Van de chef *24.00*

Visgerechten

Oostendse waterzooi van vis
in kervelroom met
kasteelaardappeltjes *29.50*

Suggestiewijn

Nederburg 56 Hundred
Chenin Blanc **Glas 4,20**
Fles 24,00
(op=op)

Suggesties enkel te verkrijgen
tussen 12u-14u en 18u-22u



Tuincafé

drinks_food