



Laat u verrassen door de chef: wisselend-2 gangen lunchmenu

29,50

Lunch

Steak Tartaar Brasserie style (rauw) friet	16,50
Lunchplank mini pomodori soep salade zalm mini kroketjes steak tartaar	16,50
Black Angus burger Koreaanse koolsalade kimchimayonaise friet	24,50
Gebakken gamba's chili-knoflook friet	22,50

Broodjes

Carpaccio truffelmayonaise pijnboompitjes Parmezaanse kaas	13,00
Twee kroketten grove mosterd saus	12,50
Sandwich gerookte zalm saus Andalouse	16,50
Club sandwich gerookte kip kaas spek tomaat	16,00
Pita pastrami mango	15,50
Pita gefermenteerde kool mango avocado 🌿	15,00
Sun bun krokante kip Korean BBQ saus	15,50
Uitsmijter drie eieren spek kaas tomaat	13,00

Salades

Salade geitenkaas avocado crispy chili 🌿	18,00
Salade carpaccio truffelmayonaise pijnboompitjes Parmezaanse kaas	18,00
Oosterse salade Peking eend sesam hoisin dressing	18,00

Soep

Pomodorisoep 🌿	9,00
Soep van de chef	9,50

Zoet

Gebak van het moment	4,75
Zoete lekkernijen	6,75
Drie kazen van het Kaasatelier	13,50

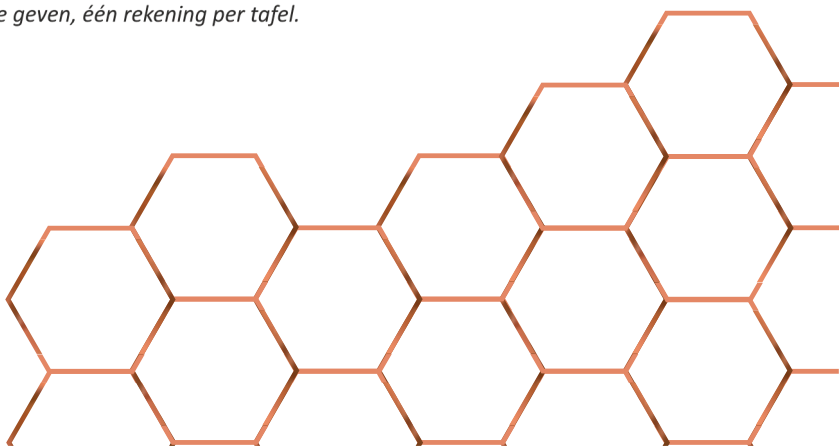
Vraag naar de mogelijkheden voor desserts.

Supplement

Zoete aardappel friet truffelmayonaise	5,75
Friet mayonaise	4,00

Gelieve allergenen en dieetwensen bij reservering aan te geven, één rekening per tafel.

🌿 = vegetarisch of vegetarisch te bestellen



MENUKAART

Desserts

Pistache mousse frambozen yoghurtijs	10,50
Peer gezouten karamelijs cremeux van tonkabonen	10,50
Dame Blanche vanille-ijs slagroom chocoladesaus	10,50
Zoete lekkernijen	6,75
Sweets for two grand dessert voor 2 personen	25,00
Selectie kazen van het kaasatelier kletzenbrood	16,50
Espresso Martini	11,50
Speciale koffie koffie met likeur en slagroom	8,25

Reserveren is uitsluitend voor binnen. Ons terras is tijdens openingstijden vrij toegankelijk op basis van inloop. Eén rekening per tafel. Gelieve allergenen en dieetwensen bij reservering aan te geven.



**Laat u verrassen door de chef:
wisselend 3-gangen menu € 47,50**

Tip: ook uit te breiden met onze kazen!

À la carte

Shared aperitief hapjes

Olijven	6,50
Pata Negra de Cebo (60 gram) grissini truffelolie	11,00
4 gefrituurde gyoza's Thai gamba sesam kip	9,75
Rustiek broodje seizoensboter tapenade aioli prijs per persoon	2,50

Voorgerechten

Steak Tartaar (rauw) Brasserie style	15,50
Taco Steak Tartaar (rauw) mango relish avocado	16,50
Carpaccio truffelmayonaise pijnboompitjes Parmezaanse kaas	15,00
Pita geitenkaas gefermenteerde kool crispy chili	15,00
Tartaar van gerookte haring -paling mierikswortel appel	16,50
Pekingeeend krokante wonton hoisin sesam	16,50
Pomodori soep	9,00
Soep van de chef	9,50

 = Vegetarisch gerecht



Hoofdgerechten

Steak Tartaar* (rauw) Brasserie style	24,50
Gebakken gamba's* chili-knoflook salade	24,50
Aardappelrösti tzatziki olijven groene asperges salsa verde	24,50
Krokante maïskip paddenstoelen citroen beurre blanc	26,50
Vis van de afslag boterpasta groene asperges	26,50
Lamshaasjes feta tzatziki krieltjes	29,50
Black Angus burger* Koreaanse koolsalade kimchimayonaise	24,50
T-bone* (450 gram) groenten paprikasalsa	36,50
Beef spies sojasaus jasmijnrijst komkommersalade	24,50
Chef's Choice Meat Platter* groenten prijs per persoon	37,50
<i>Vanaf 2 personen te bestellen</i>	

*Hoofdgerechten met * worden geserveerd met friet*

Supplement

Zoete aardappel friet truffelmayonaise	5,75
Friet mayonaise	4,00