

Suggesties

- Witloof in gerookte zalm met een lekker kruidensausje. 21,00€
- Salade geitenkaas met een crumble van speculoos en een honing-mosterd dressing. 18,00€
- Penne met chorizo, tomaat en courgette (natuur, zonder room). 18,00€
- Kabeljauwhaasje met een sausje van verse tomatenblokjes en tijm. 22,00€
- Varkenshaasje met een sausje van gezouten karamel en gekarameliseerd witloof. 23,50€
- Lekker gekruide saté van de varkenshaas met stroganoffsous. 22,00€
- Gebakken zalm met zachte Limburgse mosterdsaus en wokgroentjes. 21,50€
- Huisgemaakte kipsaté met pindasaus. 14,50€
- Huisbereide schnitzel met champignonroomsaus. 21,00€
- Oosterse wok met kalfsgehakt, scampi's, koriander en cashewnoten. 19,50€

Suggesties

- Chocodemousse met vanille-ijs en advocaat. 9,50€
- Huisgemaakte crumble van appel en peer! 9,50€
- À la minute geklopte sabayon met een bolletje vanille-ijs. 10,50€
- Kaastaart met warme krieken of bosvruchten. 8,50€
- Ijstaart met warme krieken, bosvruchten of chocoladesaus. 8,50€
- Chocodemouelleux met vanille-ijs 9,50€

Suggesties

- Chocolademousse met vanille-ijs en advokaat. 9,50€
- Huisgemaakte crumble van appel en peer! 9,50€
- À la minute geklopte sabayon met een bolletje vanille-ijs. 10,50€
- Kaastaart met warme krieken of bosvruchten. 8,50€
- Ijstaart met warme krieken, bosvruchten of chocoladesaus. 8,50€
- Chocolademoelleux met vanille-ijs 9,50€

Suggesties

- Chocolademousse met vanille-ijs en advokaat. 9,50€
- Huisgemaakte crumble van appel en peer! 9,50€
- À la minute geklopte sabayon met een bolletje vanille-ijs. 10,50€
- Kaastaart met warme krieken of bosvruchten. 8,50€
- Ijstaart met warme krieken, bosvruchten of chocoladesaus. 8,50€
- Chocolademoelleux met vanille-ijs 9,50€