


SHARE (2à3p)

KIPPENBOUTJES (6 ST.)	13,00
JAPANESE STEAK TARTAAR - nori	15,00
WARME KIBBELING - verse tartaar	15,00
FLAMMKUCHEN - kaas, ui & spekjes	13,00

SHARE (4à5p)

MIX VAN ALLE HAPJES	49,00
---------------------	-------

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN - fris slaatje	22,00
KAASKROKETTEN - fris slaatje & limoenmayonaise	19,00
DUO KAAS- & GARNAALKROKET - fris slaatje	20,50
SCAMPI - curry, diabolique, lookboter of lookroom	21,00
CARPACCIO VAN BELGISCH WITBLAUW - rucola & parmezaan	19,50
RAVIOLI VAN BOSCHAMPIGNONS - truffel & parmezaan 	22,00
GEMARINEERDE COQUILLES - leche de tigre	23,00

Bij alle voorgerechten wordt een portie brood geserveerd
Een supplement frietjes is mogelijk aan 3,50

OP DE HOUTSKOOL GRILL

STEAK (250 g) - dé klassieker, vlees van 100% Belgisch rund	29,00
SIMMENTALER RIBEYE (350 G) - voor de echte vleesliefhebber	39,00
CÔTE À L'OS (1,2 kg) - gegrild Belgisch witblauw, mals & sappig	
1,2 kg voor 3 personen	34,00 p.p.
1,2 kg voor 2 personen	41,00 p.p.

Saus naar keuze: peperroom, champignons, gebakken champignons (+5,00), kruidenboter of verse béarnaise

DE KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR - handgesneden witblauw	25,00
RIBBETJES 1 LAT - kruidenboter of spicy gelakt, koolsla & frietjes	25,00
RIBBETJES 1,5 LAT - kruidenboter of spicy gelakt, koolsla & frietjes	32,00
SCAMPI - curry, diabolique, lookroom of lookboter	28,50
ZALMFILET OP VEL GEBAKKEN - verse bearnaise & warme seizoensgroenten	32,00
HERTENFILET - Belgisch witloof, poivrade, veenbes, appel & aardappelgratin met knolselder	42,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes,
kroketten, puree, pasta of brood

VEGGIE

RISOTTO - pompoen, beukenzwam, feta & cashew 	26,00
RAVIOLI VAN BOSCHAMPIGNONS - truffel & parmezaan 	28,00

SUGGESTIES

VG: DUIF - duxelle, butternut & spekjes	23,00
<i>Wijnsuggestie rood: lichte Pinot Nero uit Zuid-Tirol, Muri Gries</i>	9,50
OF	
VG: GRAVAD LAX VAN NOORSE ZALM - rode biet & geitenkaas	22,00
<i>Wijnsuggestie wit: aromatische & volle 'Mirabelle' uit Bergerac</i>	9,50
HG: EENDENBORST - Belgisch witloof, oesterzwam, jus van eend & aardappelgratin met knolselder	35,00
<i>Wijnsuggestie rood: stevige & sappige 'Pincerna' uit Spanje</i>	8,50
OF	
HG: KABELJAUWHAASJE MET KRUIDENKORST - pastinaak, dijonaise & puree	36,00
<i>Wijnsuggestie wit: klassieke & aangename Chardonnay uit Bourgogne</i>	9,00
DS: CHOCOLADE BROWNIE - rode bessen & yoghurtijs	13,00
<i>Wijnsuggestie wit: strogeel glaasje dessertwijn uit Sauternes</i>	9,00

SALADES

SALADE CAESAR - kip, parmezaanse kaas, ansjovis & spek	26,00
SALADE GEITENKAAS - bieslookdressing, spekjes & honing	26,00
SALADE SCAMPI - appeltjes & currysous	27,50

VOOR DE KIDS

BIEFSTUKJE - slaatje & frietjes met mayo	18,00
KIPFILET - verse appelmoes & frietjes	18,00
HOME MADE FISH & CHIPS - tartaar, slaatje & frietjes	17,00
RIBBETJES - slaatje & frietjes met mayo	19,00

DESSERT

Alle desserts zijn huisbereid en worden geserveerd met Lotte's hoeve-ijs

MOELLEUX - van Belgische chocolade (15min.)	13,00
CRÈME BRÛLÉE	11,00
DAME BLANCHE - vanille roomijs, chocoladesaus & slagroom	12,50
BRÉSILIEUNE - vanille roomijs, hazelnoot, karamel & slagroom	12,50
ADVOCAAT - vanille roomijs & slagroom	13,00
COUPE VANILLE - vanille roomijs & slagroom	11,00
VERS GEBAKKEN LUIKSE WAFELTJES - voor de kleine goesting (10 min.)	11,00
CINNAMON ROLLS - kaneel, espuma & veenbes	11,00

KINDERIJSJE

1 BOLLETJE	5,90
2 BOLLETJES	7,90
MINI DAME BLANCHE	9,50