

Belgische varkenshaas	22
Kogelbiefstuk ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	25
Entrecote ( Belgisch wit- blauw ) 300gr	28
Ossenhaas ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	35
Spaanse Iberico Beef ribeye ( 300 gr )	38
Sauzen: peperroom, champignonroom, champignon natuur, mosterdroom, kerrierroom, roquefort ( +3€ ), béarnaise ( +3€ )	
Asperges i.p.v. warme groenten bij vleesgerechten	6.50
<b>***</b> Rosé gebakken Franse eendenborst op Oosterse wijze ( saus met honing, ketjap, gember en koriander )	27
<b>***</b> Vitello tonato ( Franse blanke kalfsfilet met tonijnsaus )	26
<b>***</b> Lamsfilet uit Nieuw-Zeeland met rode portosaus, asperges, gebakken krielaardappelen met rosemarijn	32
<b>***</b> Parelhoenfilet op wijze van de chef met asperges ( gerookte ham, champignons, witte porto en basilicum )	27
<b>***</b> Grasgevoederd Cervena zomerhert uit Nieuw-Zeeland met saus van merlot en gegrilde asperges	30
<b>***</b> Asperges op Vlaamse wijze ( botersaus, ei, beenham en krielaardappelen natuur )	25
<b>***</b> Asperges op Italiaanse wijze ( Italiaanse ham, rucola, truffelolie en parmezaanschilfers en pijnboompitten )	26
<b>***</b> Tagliatelle met hoevekip, ontbijtspek, look, room, rucola, asperges, pijnboompitten en Italiaanse kruiden	22

Maximum 4 gerechten per tafel!

