

Belgische varkenshaas	22
Kogelbiefstuk (Belgisch wit-blauw) 250gr	25
Entrecote (Belgisch wit- blauw) 300gr	28
Ossenhaas (Belgisch wit-blauw) 250gr	35
Sauzen: peperroom	
champignonroom	
champignon natuur	
roquefort (+3€)	
béarnaise (+3€)	

Suggesties:

*** Belgische varkenshaas in een roomsaus met rozijnen geflambeerd met Peerder Drepke (Peerse graanjenever)	25
*** Rosé gebakken Franse eendenborst op Oosterse wijze (saus met honing, ketjap, gember en koriander)	27
*** Zeus varkenskroon (300 gr) met Blackwellsaus (pickles)	
Deze Griekse zwarte varkens worden gevoed met olijven en hebben hierdoor meer gezonde omega 3 en omega 6-vetzuren	27
*** Vitello tonato (Franse blanke kalfsfilet met tonijnsaus)	26
*** Op vel gebakken kwartelfilets op Normandische wijze (appel en calvados)	26
*** Nieuw- Zeelandse lamsfilet met saus van look en tijm	30
*** Spaanse Iberico Beef ribeye (300 gr) met mosterdsaus	38
Spaans prachtig dooraderd rundsvlees	
*** Tagliatelle met hoevekip, ontbijtspek, oesterzwammen, look, room, rucola, pijnboompitten en Italiaanse kruiden	19

Maximum 4 gerechten per tafel!

