

### Voorgerechten:

Thaise soep met hoevekip, scampi, kokosmelk, gember en citroengras	12
Kaaskroketten ( 2 )	13
Garnaalkroketten ( 2 )	15
Carpaccio van Black Angus Beef, truffelolie en Reypenaerkaas VSOP	16
Kikkerbillen lookboter ( 5 / 8 )	14 / 22
Scampi lookboter ( 5 / 8 )	15 / 24
Scampi room ( fijne groenten en kerrie ) ( 5 / 8 )	15 / 24
Scampi Saganaki ( Grieks: tomaat look, ouzo en fetakaas ) ( 5 / 8 )	15 / 25

### Hoofdgerechten:

Belgische varkenshaas	22
Steak ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	24
Entrecote ( Belgisch wit-blauw ) 300gr	28
Ossenhaas ( Belgisch wit-blauw ) 250gr	32
Sauzen: peperroom, mosterdroom, champignon natuur, champignonroom roquefort ( + 3€ ), béarnaisesaus ( +3€ )	
Rosé gebakken eendenborstfilet op Oosterse wijze ( saus met honing, ketjap, gember en koriander )	25

Bij de hoofdgerechten zijn frieten, kroketten of aardappelpuree inbegrepen.

Aardappelgratin ( +2€ ).

