

TAKE AWAY (bestel tijdig)

afhalen op vrij & zat avond (17u tot 19u) en zondagmiddag (11u tot 13u)

VOORGERECHTEN

Carpaccio "Sergio" € 10

kort gekorst, met rucola, balsamico, zontomaat en parmezaan

Soep van de chef (1/2 liter) € 4

8/1 tot 10/1 soepje van groene asperges

15/1 tot 17/1 groentebouillon met balletjes

Kaaskroketten 2st (friteuse nodig) € 8

gegrilde citroen, gefrituurde peterselie en dipje

Garnaalkroketten 2st (friteuse nodig) € 12

gegrilde citroen, gefrituurde peterselie en dipje

Duo kaas & garnaalkroket (friteuse nodig) € 10

gegrilde citroen, gefrituurde peterselie en dipje

HOOFDGERECHTEN

Butternut Stoofpotje (vegan) € 14

butternut pompoen, geroosterde kikkererwten en champignons
(aardappelbereiding nog eventueel apart te bestellen)

Cheesy Bolo € 14

pasta met bolognese saus, kaassaus, crunchy onion en spek

Toscaanse Pasta met Scampi € 18

met spinazie-knoflook-parmezaan saus en zontomaatjes

Côte à l'os Holstein 800 gr (voor 2 pers.) € 40

saus naar keuze (slaatje & aardappelbereiding apart te bestellen)

Gebakken Zalm op Thaise wijze € 19

saus van rode curry, kokos en citroengras, groentjes & noedels.

Koninginnenhapje € 12

bereid met kip, balletjes en champignons
(slaatje en aardappelbereiding apart te bestellen)

Stoofvlees van Rund € 12

bereid met tripel karmeliet
(slaatje en aardappelbereiding apart te bestellen)

EXTRA'S

Frietjes (friteuse nodig) € 2,5

Kroketjes 6 st (friteuse nodig) € 2,5

Puree € 2,5

Aardappelgratin € 3

Witloofslaatje met rode kool en appel € 3

Huisbereide mayonaise (weekje houdbaar) € 2

NAGERECHTEN

Chocomousse € 6

van pure chocolade 'callebaut 811'

Winter Tiramisu € 8

met winterse kruidenmengeling