



Menu 03-11-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Pumpkin and curry velouté

Velouté de potiron au curry
Pompoen- en kerriesoep

Shrimp croquettes with fresh citrus salad

Croquettes de crevettes, salade fraîche aux agrumes
Garnaalkroketten met frisse citrus salade

Mature beef tartare with pommes neuf

Tartare de bœuf mûré et pommes neuf
Gerijpte rundstartaar met pommes neuf

Mains 30€

Beef cheek with truffled mashed potatoes

Joue de bœuf avec purée de pommes de terre à la truffe
Runderwang met truffelaardappelpuree

Gnocchi with blue cheese cream

Gnocchi à la crème de fromage bleu
Gnocchi met blauwekaasroom

Grilled salmon fillet with orange sauce and baby vegetables

Filet de saumon grillé avec sauce à l'orange et mini légumes
Gegrilde zalmfilet met sinaasappelsaus en mini groenten

Desserts 8€

Seasonal Fruit Salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Strawberry tartare with balsamic and whipped cream

Tartare de fraises au balsamique et chantilly
Aardbeientartaar met balsamico en slagroom

Belgian chocolate bar with speculoos crumble and vanilla ice cream

Lingot de chocolat belge, crumble de spéculoos et glace vanille
Belgische chocoladereep met speculooskruim en vanille-ijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond
Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries
Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass