



Menu 12-1-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Velouté de potiron au curry

Pumpkin velouté with curry

Pompoenvelouté met curry

Croquettes de crevettes, salade croquante et sauce verte

Shrimp croquettes, crunchy salad, and green sauce

Garnaalkroketten, knapperige salade en groene saus

Vitello tonnato

Mains 30€

Joue de bœuf, pommes de terre rôties et sauce au vin rouge

Beef cheek, roasted potatoes and red wine sauce

Runderwang, geroosterde aardappelen en rodewijnsaus

Ravioli aux cèpes, sauce à la truffe

Cep mushroom ravioli with truffle sauce

Ravioli met eekhoortjesbrood en truffelsaus

Saumon grillé, sauce verte au curry et choux de Bruxelles rôtis

Grilled salmon, green curry sauce and roasted Brussels

sprouts

Gegrilde zalm, groene currysous en geroosterde spruitjes

Desserts 8€

Fruit salad

Salade de fruits

Fruitsalade

Crème brûlée à l'orange

Orange crème brûlée

Sinaasappelcrème brûlée

Dôme au chocolat, sauce chocolat noir / crumble de spéculoos

Chocolate dome, dark chocolate sauce/speculoos crumble

Chocoladedôme, saus van chocolade / speculooskruim

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

8€/glass

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

8€/glass

Toscana, Italy | Sangiovese