



Menu 16-2-2026

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Velouté de potiron au curry

Curried pumpkin velouté
Pompoenvelouté met curry

Croquettes de crevettes, salade croquante - sauce verte

Shrimp croquettes, crunchy salad - green sauce
Garnaalkroketten, krokante salade en groene saus

Salade de poulet rôti, sauce au yaourt et quinoa

Roast chicken salad with yogurt dressing and quinoa
Salade met geroosterde kip, yoghurtsaus en quinoa

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 rodevijnsaus

Ravioli aux cèpes, sauce à la truffe

Porcini ravioli with truffle sauce
Ravioli met eekhoortjiesbrood en truffelsaus

Lieu noir, crème de bisque et choux de Bruxelles rôtis

Pollock with bisque cream and roasted Brussels sprouts
Koolvis met bisqueroom en geroosterde spruitjes.

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Crème brûlée à l'orange

Orange crème brûlée
Sinaasappelcrème brûlée

Dôme au chocolat, sauce au chocolat noir

Chocolate dome with dark chocolate sauce
Chocoladedôme met pure chocoladesaus

"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