



Menu 19-05-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Carrot and curry velouté

Velouté de carottes au curry

Wortelvelouté met kerrie

Duvel croquette, fried parsley and crunchy salad

Croquette à la Duvel, persil frit et salade croquante

Duvelkroket, gefrituurde peterselie en krokante salade

Shrimp tartare with avocado and tomato,

Balsamic vinegar reduction

Tartare de crevettes, avocat et tomate,

réduction de vinaigre balsamique

Garnaaltartaar met avocado en tomaat, balsamicoazijn-reductie

Mains 30€

Veal fillet with cocoa demi-glace and roasted potatoes

Filet de veau, demi-glace au cacao et pommes de terre rôties

Kalfshaas met cacaodemi-glace en geroosterde aardappelen

Confit cod, yellow curry sauce and grilled vegetables

Cabillaud confit, sauce au curry jaune et légumes grillés

Gekonfijte kabeljauw, gele kerriesaus en gegrilde groenten

Linguine with arrabbiata sauce

Linguine à la sauce arrabbiata

Linguine met arrabbiatasaus

Desserts 8€

Passion fruit bavaois with speculoos crumble

Bavaois aux fruits de la passion et crumble de spéculoos

Passievruchtenbavaois met speculooskruiden

Coconut and lemon rice pudding

Riz au lait de coco et citron

Rijstpap met kokos en citroen

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

Fruitsalade van het seizoen

“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