



Menu 22-12-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Carrot and curry velouté

Velouté de carottes au curry
Wortel-curryvelouté

Duvel beer croquette, fried parsley & crunchy salad

Croquette à la Duvel, persil frit et salade croquante
Duvelkroket, gefrituurde peterselie en knapperige salade

Shrimp tartare, avocado & tomato with Modena reduction

Tartare de crevettes, avocat et tomate avec réduction de Modène
Garnalentartaar, avocado en tomaat met Modena-reductie

Mains 30€

Veal fillet with cocoa demi-glace and roasted potatoes

Filet de veau avec demi-glace au cacao et pommes de terre rôties
Kalfshaas met cacao-demi-glace en geroosterde aardappelen

Confit cod, yellow curry sauce and grilled vegetables

Cabillaud confit, sauce curry jaune et légumes grillés
Gekonfijte kabeljauw, gele currysaus en gegrilde groenten

Linguini with arrabbiata sauce

Linguini à la sauce arrabbiata
Linguini met arrabbiatasaus

Desserts 8€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison
Seizoensfruit salade

Coffee crème brûlée with biscuit

Crème brûlée au café et biscuit
Koffiecrème brûlée met biscuit

Roasted pear, speculoos crumble and vanilla ice cream

Poire rôtie, crumble de speculoos et glace vanille
Geroosterde peer, speculooscrumble en vanille-ijs

“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