GERECHTEN OM TE DELEN

3Sense charcuterie plankje - €24.00

Focaccia met tomaat en mozzarella - €12.00

Jamon Serrano Gran Riserva Duroc - €17.00

Huisbereide Calamares met verse tartaar - €16.00

KLEINE GERECHTEN

Vitello Tonnato- €17.00

Mozzarella met structuren van tomaat & basilicum - €15.00

Gegrilde gamba's met paprika, ruby & zwarte kroepoek - €16.00

Carpaccio van runds met rucola & parmezaan - €16.00 *(Supplement buffelmozzarella + €5,50)*

VLEES

Luikse bouletten* - €21.00

Tartaar van runds (filet pure)* - €28.00

Piepkuiken met dragon, fris slaatje & krieltjes - €24.00

Ossenhaas met gegrilde sucrine, trostomaat, bordelaise & pommes pont neuf - €36.00

**Aardappelbereiding is in de prijs inbegrepen*

VIS

Zeetong 'Meunière'*- €39.00

Gegrilde gamba's met Spaanse rijst & zeekraal - €29.00

Kabeljauw, kreeftenbisque & fijne groentjes met aardappelpuree- €34.00

**Aardappelbereiding is in de prijs inbegrepen*

KINDERGERECHTEN

Balletjes in tomatensaus met frietjes - €11.00

Fishsticks met frietjes - €11.00

DESSERTS

Café glacé - €11.00

Huisgemaakt vanille ijs met chocoladesaus - €12.00

Aardbeien uit Haspengouw met champagne, vanille ijs en meringue- €12.00

WIJNKAART

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart. Paul geeft je graag advies!

LUNCHMENU

Verkrijgbaar op maandag, dinsdag en vrijdag tussen 12 en 14 uur.

Samengesteld volgens marktaanbod en inspiratie van Chefs Ronnie, Andrea en Dieter.

2-gangen: €28.00 p.p.

3-gangen: €33.00 p.p.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Wij hebben er respect voor als u door een allergie gedwongen bent tot een aangepaste eetcultuur. Als u ons tijdig inlicht doen wij onze uiterste best om de gerechten aan te passen.