

mocktail

green mango": groene thee / mango / limoen / munt / 7
"pink ginger": cranberry / gember / limoen / gingerale / 7
"virgin spritz" of crodino / 4
seedlip spice 94 of grove 42 & fevertree / tonic / 10

wijnen 0%

muscat / torres natureo / 5,5

sappen

perensap / de perelaere / zeeland / 4
appelsap / de appelaere / zeeland / 4
appel & rabarbersap / schulp biologisch / 4
sinaasappelsap / vers geperst / 4
tomatensap / 3

water & frisdrank

water ½ l / 4
water ¾ l / 6
san Pellegrino / 8
homemade limonade of iced tea / 3
fevertree : gingerale / gingerbeer / tonic / 4
cola / cola zero / schweppes tonic 3

bieren

stella / 3
vedett / 4
kriek mort subite / 4
oude geuze boon / 7
palm / 3
duvel / 4,5
cornet / 5
vicaris tripel / 4,5
chimay tripel / 4,5
rochefort 8° trappist / 6,5
westmalle tripel / 5
orval trappist / 6

bieren 0%

jupiler 0 % / 3
sportzot 0 % / 5

bubbels

cremant de limoux / brut tradition / JL Denois / 9
Lancelot Pienne / champagne gr cru / brut / 13

geuze

oude geuze boon / 7

gin & tonic fever tree

Tanqueray ten / Nordès / Mare / Filliers / G vine / 13
Buss rebel cut / 14
Monkey 47 / 16

cocktail

"negroni": campari & gin & vermut / 10
"dark & stormy": rum & gingerbeer & limoen / 12

vermout & bitter

merwut / dorst & consorten / pfalz / 7,5
vermout del proffesore / piëmonte / bianco / 7,5
vermout del proffesore / piëmonte / rosso / 8,5
vermout di torino / levi serafino / bianco / 8,5
campari/ orange / soda / tonic / 8,5
picon vin blanc / 8,5

klassiekers

porto / sherry / pineau de charentes / kir / ricard / 6

wijnen per glas en suggesties



sauvignon blanc / petit bourgeois / dom bourgeois / loire / 2019	6 / 30
chardonnay / macon-solutré / dom. auvigue / bourgogne / 2018	8 / 39
pinot gris / aldeneck / maasvallei limburg / 2018	7,5 / 36
verdicchio dei castelli di jesi / buscareto / marche / italië / 2019	6 / 28
pedro ximenez / achuma / elqui valley / chili / 2017	6,5 / 31
cts du rhône / cassiopée / grenache, rousanne en viognier / 2018	6 / 28
vouvray / dom des aubussières / chenin / loire / 2018	6 / 27
M.A.N. vinters / chenin / agter-paarl / zuid afrika / 2019	
dom. saint andrieu / grenache, syrah, cinsault / cts de provence / 2019	8 / 40
felix / grenache / trois tomates / languedoc / 2017	6 / 28
st félix / cab sauv, merlot, gren, syrah / tros tomates / languedoc / 2015	6 / 28
nero di troia / caseletti / Puglia / italië / 2018	6 / 27
valencay / le claux delorme / cab franc, cot, gamay, pinot noir / 2018	8 / 40
madiran / tannat, cab sauv, cab franc / labranche laffont / 2016	35
teofilo reyes roble / tempranillo / ribera del duero / spanje / 2018	35

gansrijdersmenu

3 gangen 42 / wijnen tot het hoofdgerecht 19

4 gangen met beide voorgerechten 52 / wijnen tot het hoofdgerecht 23

eendenlever en gerookte paling (suppl 5 € in 3-gangenmenu)

in een terrine / pedro ximenez / gekonfijte appel

of garnalen

prei / pompoen / mozzarella

visvangst van de dag

spinazie / octopus / kappers

of roodpootpatrijs

knolselder / pastinaak / kweepeer / hazelnoot

frambozen

witte chocolade / sorbet / kletskep

of kaas (suppl 5 €)

een keuze uit onze kaaskaart met kazen van kaasmeester van Tricht

marktmenu

wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft

3 gangen 35 / kaas ipv dessert 5 / wijnen 17 / wijn bij kaas of dessert 7

2 gangen (enkel lunch) 30 / wijnen 17

wij serveren dit menu enkel voor heel het gezelschap / niet op zaterdag en zondag

de gerechten uit het menu kunnen ook à la carte gekozen worden

- Vanaf 7 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen
- Wijzigingen aan het menu kunnen in rekening gebracht worden.
- De gerechten kunnen allergenen bevatten. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

degustatiemenu

5 gangen 62 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

6 gangen met kaas en dessert 70 / wijnen tot het hoofdgerecht 27

eendenlever en gerookte paling

in een terrine / pedro ximenez / gekonfijte appel

garnalen

prei / pompoen / mozzarella

sint-jacobsvrucht

spinazie / octopus / kappers

roodpootpatrijs

knolselder / pastinaak / kweepeer / hazelnoot

of kaas (kaas ipv dessert in 5-gangenmenu suppl 5€)

een keuze uit onze kaaskaart met kazen van kaasmeester van Tricht

frambozen

witte chocolade / sorbet / kletskep

bier bij kaas 4 € / dessertwijn bij kaas of dessert 7 €

onze klassiekers

noordzeegarnalen / een soepje / een slaatje / gratineerd / kroketjes 22

langoustines / gegrild / kruidenboter / limoen 27

kalfszwezerik & ganzenlever / millefeuille/ krokante ravioli van eend / esdoornsiroop 26

noordzeetong / klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen 35

tarbotmoot / aan de graat gegaard / tierenteynmosterd / spinazie 42

franse hoeveduif / jonge erwten / kropsla / aardappelconfit 31

black angusrund / filet pur / ossenstaart / bearnaise / pommes pont neuf 32

kaas / keuze uit onze kaaskaart met kazen van kaasmeester van Tricht 13

sabayon / cointreu / aardbeien / vanille-ijs 13

dame blanche / de klassieker onder de klassiekers 10

U kan uit onze kaart met gerijpte kazen van Michel en Frederic Van Tricht een keuze maken van een 5 à 6-tal kazen. Wij serveren hierbij kletzenbrood en kweepeermarmelade.

❖ **aangepast bier: 4 € / dessertwijn: 7 €**

1.Kamiel

Dit prachtige geitenkaasje wordt gemaakt door kaasmakerij Karditsel in Lummen. De melk wordt super vers, rauw, biologisch en kwaliteitsvol verwerkt. Het is een geaste kaas die zeer smeuïg rijpt.

2.Pouligny saint-pierre

Kaasje van rauwe geitenmelk, afkomstig uit de Loirestreek. Het heeft een pyramidevorm, gelijkend op toren van de kerk in het dorpje, een zachte romige textuur, vol van smaak met lichte zuren.

3.Ie Compostelle

Een zachte, frisse geitenkaas uit de Dordogne. De kaasmakerij ligt op een weg naar Santiago de Compstella, vandaar de afdruk van een sint jacobsschelp op het kaasje.

4.Camarck

Kaasboerderij De Lochtenberg in Merksplas verwerkt rauwe melk van eigen koeien in de stijl van een camembert. De Camerck wordt gezouten met zeezout en is daardoor mooi vol van smaak.

5.Coulommiers

Een zachte smeuïge kaas uit de regio île De France. Hij wordt gemaakt uit rauwe koemelk en met de hand in de vormen geschept: moulé a la louche.

6.Chanteraine

Triple crème kaas van rauwe koemelk uit Ile-de-France. De pâte is zacht-zoet en aangenaam van smaak. Aan de melk wordt room toegevoegd om hem extra vol te maken. De kaas is zeer rijk en boterig.

7.Price de Blanche

Kaasje van rauwe koemelk uit Mean. Bij dit kaasje worden er kruiden in de wrongel gemengd die men gebruikt voor het brouwen van witbier.

8.Landloperke

Kaasboerderij Hegget in Merksplas heeft de inspiratie voor deze koemelkkaas gehaald uit Portugal waar gebruik wordt gemaakt van het plantaardig stremsel van de kardoentplant..

9.Maroilles Bahardes fermier

Een kaas met gewassen korst in carrévorm, gemaakt van rauwe koemelk, uit de de Pas-de-Calais. Het is één van de oudste kazen van Frankrijk. Hij is verwant aan munster en pont-l' évêque, maar rijpt langer in vochtige kelders.

10.Old groendal

" de parmezaan uit België" Brokkelkaas gemaakt van gepasteuriseerde melk van eigen koeien op de boerderij in rumbeke. Na 18 maanden rijping behoudt de kaas toch een mooie smeuïgheid.

11.Quicke's Clothbound cheddar

Deze Engelse cheddar is volledig met de hand verwerkt. Voor het inwickelen in doeken wordt de kaas nog ingewreven met zout. Gepasteuriseerde koemelk.

12.comté Fort Saint Antoine

Rauwmelkse koekaas uit de Jura. De koeien grazen op de bergweides vol planten, kruiden en bloemen, dit geeft een rijke smaak.

13.Shropshire

Deze kaas is familie van de stilton en werd oorspronkelijk in Schotland gemaakt. De gele kleur krijgt de kaas door de natuurlijke kleurstof anatto. De smaak is milder dan de stilton, met een mooie romige textuur.

14.Cabrales

Een blauwschimmelkaas uit de Picos de Europa in Cantabrië, Spanje. Hij wordt gemaakt uit een mengeling van koe-, geit- en schapenmelk. Hij heeft een brokelige, onregelmatige structuur en een krachtige, iets zilfige smaak.

16.Dolomitico

koffie & thee

espresso / lungo / cappuccino / latte / 6
indian chai latte cardemon of lemongrass / 6
thee palais du thé / 6
zwart natuur: grand yunnan imperial / china
darjeeling castleton ftgfp / indië
assam hattiali tgfp / indië
zwart geparfum. earl grey thé des lords / bergamot
thé des moines / kruidenmengeling uit thibet
thé des enfants / rode vruchten & rozenbottel
le citron / orange pekou & citroenzesten
oolong tie guan yin imperial / half gefermenteerd / china
oolong 7 agrumes / half gefermenteerd / china
pu erh pu erh imperial / china
gerookte thee lapsang souchong / china
groen natuur long jing / china
gunpowder / china
sencha ariake / japan
groen geparfum. thé du hamman / roos & dadel & orangebloesem
fleur de geisha / kersenbloesem
vive le thé / citrus & gember
jasmin monkey king/ de beste jasmijnbloemen
muntthee / gunpowder & verse munt
rooibos zuid-afrika
infusies: lindebloesem
kamille
verbena
kamille & appel & specerijen
ijzerkruid & sinaasappel & munt

dessertwijnen

muscat de rivesaltes / dom. vaquer / 7
rivesaltes grenat « extrait » / vaquer / 7
maury / la cerisaie / dom des schistes / 7
sauternes / l'ilot de haut Bergeron / 8
moscatel de la marina / E. Mendoza / Alicante / 7
don PX / pedro ximenez / andalusië / 8
sherry east india solera / palomina & pedro ximenez / Lustau / 8
madeira collection nr 3 / medium sweet / 9
madeira collection nr 4 / rainwater medium dry / 9
porto ramos pinto / 20 y / 12
port ramos pinto / 30y / 14

whisky

lagavullin 16 y / islay / 13
laphroaig 10 y / islay / 11
ardbeg 10 y / islay / 9
bowmore 12 y / islay / 9
dahlwhinnie 15 y / highlands / 10
oban 14 y / highlands / 12
macallan amber 12 y / speyside / 12
glenfiddich solera reserve / speyside / 12
highland park 12 y / orkney / 9
talisker 10 y / skye / 9
tyrconnell / Ireland / 7
connemara peated / Ireland / 7
belgian owl / België / 15
nikka red / japan / 17
nikka yoichi / japan / 17
J&B / blended / 7
johnnie walker black label 12 y / blended / 7

cognac / armagnac / calvados

courvoisier vs / 8
frapin XO / ch. De fontpinot / 16
tariquet legendaire / 12
ch de breuil fine / 7
ch. De Breuil 15 y / 11

rum

havana club 7 Y / cuba / 7
shack rum / spiced / 8
the arcane / extraroma 12 y / mauritius / 8
trois rivières / agricole 5 y / Martinique / 9
diplomatico / reserva exclusiva / Venezuela / 9

grappa / marc / eau de vie

chardonnay / alexander / 9
tignanello / antinori / 13
camomilla / levi Serafino / 12
barbaresco / levi Serafino / 13
barolo / levi Serafino / 13
riserva del piemonte barrique / francolin / 7
marc de gewurztraminer / 7
marc de banyuls / 7
poire N° 1 / 10
framboise sauvage / 11
mirabelle / 8

jenever / wodka

bols / jonge jenever / 4
filliers / 5 jaar oude graanjenever / 5
wodka stolichnoya / 5

likeuren

chartreuse vert / Illicor 43 / elixir d'anvers / limoncello / amaretto
grand marnier / cointreau / bénédictine / sambuca / tia maria / baileys / 7