

# lentemenu

° **asperges & garnalen**

“asperges op Vlaamse wijze” / zeekraal / bieslook / kervel

°° **kalfszwezerik** (kalfszwezerik ipv asperges in 3-gangenmenu suppl 6 €)

fregola / courgette / bloemkool / broccoli / witte pens / dragon

° **lamskroontje of visvangst van de dag**

shepherd's pie

aubergine / erwtjes / tuinboontjes / tijm

°°° **kaas** (kaas ipv dessert suppl 6 €)

onze kaaskar met kazen van Frederic Van Tricht

° **aardbei & rabarber**

aardbei / rabarber / witte chocolade

° 3 gangen 45 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 20

°° 4 gangen met beide voorgerechten 57 / wijnen t.e.m. het hoofdgerecht 26

°°° 5 gangen kaas én dessert 66 / wijnen t.e.m. de kaas 32

biersuggestie bij kaas: **lucie: antwerps, sprankelend sterk blond** 5 €

wijnsuggestie bij kaas: **madeira: borges 5y** 7€

dessertwijn: **docil Mosca Tel Niepoort** 7 €

## onze klassiekers à la carte

### voorgerecht

<b>noordzeegarnalen</b> / een soepje / een slaatje / gegratineerd / kroketjes	23
<b>langoustines</b> / gegrild / kruidenboter / limoen	30
<b>sint-jacobsvrucht</b> / asperges / dille / kumquat / sisho	26
<b>kalfszwezerik &amp; ganzenlever</b> / millefeuille/ krokante ravioli van eend	28
<b>asperges</b> / garnalen / ei / hoeveboter	22

### uit de zee en van het land

<b>noordzeetong</b> / klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	35
<b>tarbotmoot</b> / aan de graat gegaard / tierenteynmosterd / asperges	47
<b>black angusrund</b> / filet pur / kroketje van stoofvlees / bearnaise	34
<b>lam</b> / lamskroontje / shepherd's pie / aubergine / erwtes / tuinboontjes / tijm	34
<b>franse hoeveduif</b> / borstfilet natuur / boutjes gekonfijt / kropsla / doperwtjes	34

### dessert

<b>kaas</b> / keuze uit onze kaaskaart met kazen van kaasmeester van Tricht	14
<b>sabayon</b> / cointreu / aardbei / vanille-ijs	13
<b>dame blanche</b> / de klassieker onder de klassiekers	11
<b>wafel</b> / witte chocolade / gebakken ananas / ijs pure chocolade	12

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.*
- *Wij houden graag rekening met allergieën e.d. indien op voorhand verwittigd.*
- *De gerechten kunnen allergenen bevatten. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.*

## aperitieven

bubbels	genoelselderer zwarte parel / Limburg / België / 12 Lancelot Pienne / champagne gr cru / brut / 14
geuze	oude geuze boon / 7
gin & tonic	Tanqueray ten / 13 gin suggestie / 15
cocktail	"negroni": campari & gin & vermut / 11 "dark & stormy": rum & gingerbeer & limoen / 13
vermout	vermout del proffesore / piëmonte / rosso of bianco / 8,5 campari/ orange / soda / tonic / 9 picon vin blanc / 9
klassiekers	porto / sherry / pineau de charentes / kir / ricard / 7
mocktail	"green mango": groene thee / mango / limoen / munt / 7 "pink ginger": cranberry / gember / limoen / gingerale / 7 crodino / 4 NONA june & fevertree tonic / 10

## sap & fris

sappen	appelsap / de appelaere / zeeland / 4 sinaasappelsap / vers geperst / 5 tomatensap / 3
water	water ½ l / 4 water ¾ l / 6 san Pellegrino ½ l / 6
frisdrank	fevertree : gingerale / gingerbeer / tonic / 4 cola / cola zero / 3 homemade ice tea / 4

## bieren

pils	vedett / extra blond / 3,5
geuze	kriek boon / 7 oude geuze boon / 7
blond	westmalle extra / het "tafelbier" van de trappisten / 4 duvel / 4,5 cornet / oaked sterk blond / 4,5 sjarlewied / tripel uit pelt / door en voor vrienden / 5 lucie / antwerps / sprankelend sterk blond / 5 gouwe swa / ongefilterde tripel uit kalmthout / 5 vicaris tripel geuze / vicaris tripel & boon lambic / 6
trappist	rochefort 8° trappist / 5 westmalle tripel / 5 orval trappist / 6
0%	sportzot 0 % / 5 stella 0 % / 3