

Ontvangst met hapjes:

Trio van hapjes naar inspiratie van de chef

Voorgerechten:

- Rundscarpaccio met rucola, Parmezaan, pijnboompitten en balsamico
- Tartaar van zalm met krokante groentjes en soja dressing
- Haspengouwse loempia van brie, appel en spek
- Ravioli van scampi met curry en wokgroentjes
- Toast met gedroogd fruit en geitenkaas en honing (vegetarisch)
- Tomatensoep met balletjes (kinderen)
- Kaaskroketjes (kinderen)

Soepen:

- Aspergesoep met gerookte zalm
- Tomatenroomsoep met balletjes
- Minestrone soep met vermicelli

Hoofdgerechten:

- Rundstournedos met lentegroentjes, gratin en tijmsausje
- Kabeljauwhaasje met lentegroentjes, kruidenpuree en witte wijnsaus
- Varkenshaasje met ravioli van asperges en dragonsaus
- Zeebaarsfilet met paëllarijst, zuiderse groentjes en pesto van rucola
- Roulade van aubergine met ratatouillesaus en rucola (vegetarisch)
- Koninginnenhapje met frietjes (kinderen)
- Spaghetti bolognese (kinderen)

Desserts:

- Chocolade fantasie van de chef
- Coupe aardbei met amandelen en chocoladeschilfers
- Pannenkoek in de oven met appeltjes en vanille saus
- Carpaccio van ananas met kokosijs
- Kinderijsje

Prijs:

3-gangen menu €62 incl. drank

4-gangen menu €68 incl. drank

kindermenu €27 incl. drank (4 tot 12 jaar)

Kinderen tot 2 jaar gratis

(aperitief, wijnen, pilsbieren, frisdrank, waters en koffie)