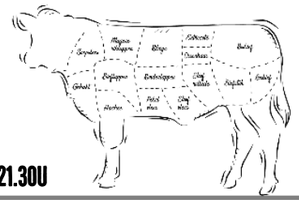
MENU DINER

VAN 17.00U TOT 21.30U



● vegetarisch
○ kan vegetarisch
Ⓖ glutenvrij

BREEKBROOD MET DIPS VOORAF 1.45 P.P.

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP ●
HUISGEMAAKT I BASILICUM

SOEP VAN DE CHEF ○
HUISGEMAAKT I VRAAG DE BEDIENING NAAR DE SPECIAL!

BRIE-VINGERS ●
GEPANEERD MET PANKO I GEMENGDE SLA I RODE UI
WALNOTEN I VOSSENBESSEN COMPOTE

PITTIGE SCAMPI'S
IN KNOFLOOKOLIE I GEPELD I AIOLI I BROOD

CARPACCIO VAN GEROOKTE RIBEYE
UIT EIGEN ROOKOVEN I RUCOLA I
PIJNBOOMPITJES I PARMEZAANSE KAAS I
ZONGEDROOGDE TOMAATJES I KRUIDENOLIE

GEROOSTERD BUIKSPEK
LANGZAAM GEGAARD I MOSTERDSAUS I TOAST

OOSTERSE OSSENHAASPUNTJES
GEWOKT I GEMENGDE SLA I RODE UI I
CHAMPIGNONS I TERIYAKI-TRUFFEL SAUS
(OOK MOGELIJK ALS HOOFDGERECHT I MENU 1)

CARPACCIO "FF" + 2.20
HUISGESNEDEN I TRUFFELMAYONAISE I RUCOLA I ZONGEDROOGDE
TOMAATJES I PARMEZAANSE KAAS I PIJNBOOMPITJES

SASHIMI VAN GEROOKTE ZALM
ZALM UIT EIGEN ROOKOVEN I GEMENGDE SLA I
GEROOSTERD SESAMZAAD I UNAGISAUS I INGELEGDE RODE UI

CHARCUTERIE PLANKJE
DIAMANTHAAS I SASHIMI VAN GEROOKTE RIBEYE I
GEROOKTE KIP ISERRANOHAM I AIOLI I BROOD

KNOFLOOK CHAMPIGNONS ○
MET GEBAKKEN SPEKJES

MORTADELLA SPIESJES
ITALIAANSE WORST I VAN DE GRILL I PISTACHE I
CITROEN-KRUIDENOLIE I BROOD

Tip van de Chef

HOOFDGERECHTEN

ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN BEREID IN DE JOSPER HOUTSKOOLOVEN EN GESERVEERD MET VERSE FRIET, MAYONAISE EN SEIZOENSGROENTEN

KEUZEMENU 1 I 29.5

BRABANT BURGER
100% RUNDVLEES BURGER I KAAS I SPEK I TOMAAT I SPICY WHISKEY-
ONION SAUS I AUGURK I SLA I BBQ-SAUS

TRUFFELBURGER
100% RUNDVLEES BURGER I ZONGEDROOGDE TOMAATJES I
PARMEZAANSE KAAS I RUCOLA I TRUFFELMAYONAISE

HALLOUMI BURGER ●
GRILLKAAS I GEGRILDE PAPRIKA I HUMMUS I RUCOLA I UI I TOMAAT
YOGHURTSAUS MET KOMIJN I CHILISAUS

"FF" SCHNITZEL I 200 GRAM
SAUS NAAR KEUZE

SMOKEY BBQ CHICKEN
KIPPENDIJEN I SMOKEY BBQ MARINADE I SAUS NAAR KEUZE

VARKENSHAAS
MEDAILLONS I SAUS NAAR KEUZE

ZALMFILET
OP DE HUID I SAUS NAAR KEUZE

VEGETARISCHE RODE CURRY ●
HUISGEMAAKT I VERSE GROENTEN I LICHT PITTIG I
CASHEWNOTEN I GESERVEERD MET RIJST

SAUZEN

PEPERSAUS
RODE PORTSAUS
TRUFFELJUS Ⓖ
CHAMPIGNONSAUS Ⓖ
BARBECUESAUS Ⓖ
BEARNAISESAUS
SPICY-WHISKY ONION SAUS

HOOFDGERECHTEN

KEUZEMENU 2 I 34

BOURGONDISCHE SPARERIBS
ONS EIGEN RECEPT I AFGELAKT MET ZOET-PITTIGE MARINADE

ARGENTIJNSE OSSENHAAS I 200 GRAM + 3.95
MALSE STEAK I SAUS NAAR KEUZE

DIAMANTHAAS I 200 GRAM
MALS PREMIUM RUNDVLEES I SAUS NAAR KEUZE

BAVETTE STEAK I 200 GRAM
MAGER EN STEVIG RUNDVLEES I SAUS NAAR KEUZE

GRASS-FED RIBEYE I 250 GRAM
STEAK MET VET DOORWEVEN I SAUS NAAR KEUZE
350 GRAM + 4.95

GAMBA'S I 10 STUKS
GEPELD I OOSTERSE WIJZE I PAPRIKA I RODE UI

VISPANNETJE
WITVIS I GAMBA I DILLE-DRAGON ROOMSAUS I PAPRIKA I
RODE UI

SURF & TURF I 250 GRAM + 4.95
ZUID-AMERIKAANSE STEAK I GAMBA'S I SAUS NAAR KEUZE

MIXED GRILL
KIP I BUIKSPEK I BAVETTE I VARKENSHAAS I SAUS NAAR KEUZE

BURNED ENDS
RIBFINGERS I BUIKSPEK I CHAMPIGNONS I
ZOET-PITTIGE MARINADE

PORK HAMMER
BOURGONDISCH BEENHAMMETJE I GEGLACEERD I
LOADED POTATO I SAUS NAAR KEUZE

Tip van de Chef

NAGERECHTEN

PUUR HUISGEMAAKT

HEMELSE MODDER Ⓖ
CHOCOLADEMOUSSE I SCHEUTJE BAILEYS I VERSE SLAGROOM

BASTOGNE-IJS
GEMAAKT VAN KANDIJKOEKEN I VERSE SLAGROOM Ⓖ

NOUGATINE IJSTAART
PECAN I NOUGATINE I MERINGUES I VERSE SLAGROOM

MONCHOU
KERSEN I MONCHOU I BASTOGNE CRUMBLE

TOFFE PEER
CAKE CRUMBLE I MASCARPONE I GEZOETE PEER I
ESPUMA VAN PEER I MINI MERINGUE

BANOFFEE PIE
BANAAN I ROMIGE TOFFEE I BASTOGNE BODEM I
CHOCOLADERASP I GEZOETE ROOM

PINEAPPLE DELIGHT
ANANASCAKE I VERSE HANGOP I YOGHURTIJS

Tip van de Chef

KOFFIE OF THEE

SPECIALE KOFFIE + 3.05
IRISH/FRENCH/SPANISH/ITALIAN I SLAGROOM

WIL JE ALLÉÉN EEN HOOFDGERECHT DAN GAAT DAT IN OVERLEG MET ONZE KEUKEN I.V.M. EVENTUELE DRUKTE.

PINNEN JA GRAAG!
HET IS HELAAS NIET MOGELIJK OM APART AF TE REKENEN. ONZE REKENING IS VOLLEDIG GESPECIFICEERD ZODAT JE DE KOSTEN ZELF ONDERLING KUNT VERREKENEN.

VOOR UITGEBREIDE ALLERGENEN INFORMATIE KAN JE JE WENDEN TOT HET PERSONEEL.

ALLERGIE OF INTOLERANTIE? MELD HET DAN BIJ ONS.

GRANDCAFE