

EETKAART NAMIDDAG

Tussen 14u30 en 17u bieden wij u deze beperkte eetkaart aan.

Fingerfood voor bij de apero? Zie ons menubook.

Soep van het moment • € 8

🌱 **Warme geitenkaas • € 22**

Rucola • rauwkostmengeling • notenmengeling • rozijnen • frambozenvinaigrette

Warme geitenkaas met spekreepjes • € 22

Rucola • rauwkostmengeling • notenmengeling • rozijnen • frambozenvinaigrette

Rundscarpaccio • € 25

Waterkers • pijnboompitten • olijven • zongedroogde tomaatjes • Parmezaanse kaas • truffelmayo

Duokroketten artisanaal (kaas + garnaal) • € 19 (2 stuks)

Met fris slaatje

🌱 **Kaaskroketten artisanaal • € 17 (2 stuks) / € 22 (3 stuks)**

Met fris slaatje

Krokettenkermis • € 23 (3 stuks)

1 kaas-, 1 garnaal- en 1 tomaat-mozzarella-basilicumkroket met fris slaatje

🌱 **Tomaat-mozzarella-basilicumkroketten • € 17 (2 stuks) / € 22 (3 stuks)**

Met fris slaatje

Kroket van asperge met gerookte en verse zalm • € 24,50 (3 stuks)

Artisanale kroketten, geserveerd met frisse groentegarnituur

Bovenstaande gerechten geserveerd met één portie brood (2 stuks)

Liever met frietjes, kroketjes, krieltjes,
verse aardappelpuree, rijst of pasta? • + € 3

🌱 **Tagliatelle op zuiderse wijze • € 20**

Tagliatelle op zuiderse wijze met Seranoham • € 24

Tagliatelle op zuiderse wijze met Buratta • € 26

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven
Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Pasta bolognaise • € 19

Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Steak tartaar • € 27

Met brood of aardappelbijgerecht naar keuze en fris slaatje

Vol au vent • € 26

Met brood of aardappelbijgerecht naar keuze en fris slaatje

Balletjes in tomatensaus • € 23

Met brood of aardappelbijgerecht naar keuze

IJSJES

Met Belgisch ijsroom, van Ijsboerke natuurlijk!

Coupe (2 bollen) • € 7

Kies uit vanille of mokka

Dame blanche • € 9

Vanille • warme chocoladesaus

Coupe brésélienne • € 9

Mokka • caramel • nootjes

Coupe advocaat • € 10,50

Vanille • advocaat

Café glacé • € 9

Mokka • koffie

Sorbet • € 8

2 bolletjes: mango-passievrucht & limoen
Glutenvrij & lactosevrij

Sorbet van het huis • € 10

1 bolletje mango-passievruchtsorbet badend in
cava
Glutenvrij & lactosevrij

DESSERTS

Ijsje met aardbeien uit de streek • € 12

Coulis van aardbeien • pistachecrumble • poedersuiker • toefje slagroom

Glaasje ambachtelijke advocaat + toefje slagroom • € 8

Advocaat 14,9° van Den Ouden Advocaat (Sint Niklaas)

Verwenbordje • € 8

Mini chocomousse • mini crème brûlée • advocaat • slagroom • bolletje vanille ijs

Hagelandse warme appeltaart • € 7,50

Met bolletje vanille ijs

Crème brûlée • € 8

Chocolademoelleux • € 12

Met bolletje vanille ijs

Pimp uw nagerechten met volgende extra's:

1 bol vanille-ijs • + € 3

1 bol mokka-ijs • + € 3

Portie warme fondant chocoladesaus • + € 1

Portie caramelsaus • + € 1

Portie ambachtelijke advocaat • + € 3,50

Den Ouden Advocaat uit Sint-Niklaas

Verse slagroom • + € 1,50