

EETKAART NAMIDDAG

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

Verse pompensoep • € 8

Met een vleugje room en broodcroutons

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

Met fris slaatje • brood

Garnaalkroket artisanaal • € 21 (2 stuks) / € 22 (3 stuks)

fris slaatje • brood

Krokettertkermis • € 23 (3 stuks)

1 kaas-, 1 garnaal- en 1 kroket van het moment • fris slaatje • brood

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

fris slaatje • brood

Kroket met een vulling van hertekalf • € 18 (2 stuk) / € 24 (3 stuks)

fris slaatje • brood

Rundscarpaccio • € 28,50

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

Caesars slaatje • € 22,50

Sla • kipreepjes • ei • groene boontjes • crotons • kerstomaat • ansjovis • parmezaan • dressing • brood

Slaatje tomaat garnaal • € 36

Grijze garnalen • huisbereide cocktailsaus • brood

Bovenstaande gerechten liever met frietjes, kroketjes, krieltjes, verse aardappelpuree, rijst of pasta • + € 3

Steak tartaar • € 27

Vol au vent • € 26

Balletjes in tomatensaus • € 23

Wildstoverij van Hert en Everzwijn • € 30

Met worteltjes, zilveruitjes, ui, champignons en rode wijn.

Met brood of aardappelbijgerecht naar keuze

🌱 **Vegan Tagliatelle op zuiderse wijze • € 22**

Tagliatelle op zuiderse wijze met Seranoham • € 25

Tomaat • ui • paprika • champignons • zongedroogde tomaatjes • lente-ui • olijven

Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Pasta bolognaise • € 19

Ook verkrijgbaar met glutenvrije pasta

Supplement geraspte Emmental of parmazaanschaafsel + € 1,50

APERERO

Limoncello Spritz • € 9,50

Limoncello • Cava

Moscow Mule (0%) • € 9

Ginger beer • limoen • gember • citroen • ijs

Mimea (0%) • € 8

Non alcoholic Belgium spirit distilled with gin botanicals (jeneverbes, rozemarijn, peer, granaatappel)
Perfect served with Schweppes premium mixer + € 4

FINGERFOOD VOOR BIJ DE APERERO

Garnaalballetjes • € 19

Met rouillemayonaise

Kibbeling • € 17

Met verse tartaar

Krokante kip • € 17

Met currimayonaise

Jalapeñoballetjes (vegetarisch) • € 16

Met wasabimayonaise

Vegetarische mini-loempia • € 15

Met loempiasaus

Bordje seranoham • € 19

Met grissini

Bordje antipasti voor 2 • € 23

Vleesjes uit het noordelijk Italië, olijfjes, zongedroogde tomaatjes,
zoete pepers met roomkaas. Met grissini