

Marktmenu 39,00 €

Asperges op z'n Vlaams

of

kroket van varkenswangetjes / artisjokkentappenade

aspergeroom

roodbaasrfilet "surf & turf" / kalfsjus /puree met Chorizo

of

lamsnootje /mosterd van Meaux / puree met geitenkaas

of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus /groentenröstiko

advokatenbavarois / amandelbiscuit / praliné parfait

of

trio kaas (van Kaasmeester Van Tricht) + 4,50 €

als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

Meerkeuze marktmenu enkel per tafel/gezelschap te nemen

Forfait aangepaste wijnen € 15,00

1 rekening per tafel

Een borrelhapje bij het aperitief?

Begeleidende hapjes tijdens het aperitieven

Tapas / Hopas / Pinchos / Pinxtos

Tapas = Spaans borrelhapje	/ Hopas = Belgische variant voor bij bier
Pincho= klein hapje (Spaans)	/ Pinxtos = idem maar Baskisch

Zowel regionale producten als specialiteiten van de hele wereld.

- | | |
|---|-------|
| - plankje wild charcuterie/vleeswaren / grisini's | 14.50 |
| - gefrituurde garnaalbolletjes (6) | 7.50 |
| - grisini's met tapenade | 5.85 |
| - Comté koekaas uit de Jura van zomerse (koeien eten dan veel gras, kruiden & bloemen) Leverancier : kaasaffineur Van Tricht | 7.26 |
| - gefrituurde calamares / tartaarsaus | 7.75 |
| - bastunaki - gefrituurde feta sticks (5) / tartaar saus | 7.65 |

Vegetariërs, voedselallergie..., aarzel niet om ons hierover in te lichten Wij doen ons best om hiermee rekening te houden.
--

Végétariens, allergies..., n'hésitez pas a nous le signaler, Nous ferons le nécessaire.
--

Please let us know about any dietary requirements, and we will do our best to comply with them.

Onze klassiekers

Starters

garnaalkroketten	16.25
duo kaas- garnaalkroketten	14.00
scampi Hof ten As (Provençaalse saus /room/look/bieslook)	13.95
kaaskroketten	12.25
tomatenroom	4.85

Slaatjes

slaasje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
americain Koude schotel met huisbereide americian & rauwkost	19.25

Hoofdgerechten

scampi Hof ten As (= Provençaalse saus /room/look/bieslook)	22.50
Italian hamburger mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus	17.25
London hamburger cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus	17.75
vol au vent klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje	19.45
rundsteak 220 gr. (blauw-wit)	22.75
entrecôte (vlees met vetrand & zenuw) 300 gr. dagprijs al naargelang het ras (Angnus, Charolais, limousin...),de herkomst (Ierland, België, Frankrijk, Argentinië...),de duur en manier van rijpen (op karkas of niet) bieden wij u een stuk vlees aan met telkens een andere smaak en structuur.	

sausen & slaatjes

bearnaise, peperroom, provençaal	3.25
vleesjus	1.50
champignonroom	3.50
gebakken champignons	4.00
groen slaatje met vinaigrette OF gemengde sla met vinaigrette	3.00

Onze seizoensuggesties

Starters

boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei + grijze garnalen	17.75
asperges / gemarineerde zalm / mousseline	14.75
asperges op z'n Italiaans (Pancetta, Parmesan, olijfolie)	14.85
kroketten van varkenswangetjes / artisokkentappenade	1st 9.25/ 2st 13.25
slaatje asperges / Italiaanse ham / koriander / brokkelkaas uit Roeselaere / limoendressing	13.65
boterpuree / asperges / gepocheerd hoeve ei	13.35
asperges op z'n Vlaams	13.25
aspergeroom	4.95

Slaatjes

slaatje brie / gemarineerde gebakken kip / jalapeno dressing	22.75
slaatje asperges / Italiaanse ham / koriander / brokkelkaas uit Roeselaere / limoendressing	23.65

Hoofdgerechten

lamsnootje / mosterd van Meaux / lentegroenten	24.50
lamsnootje geglaceerd met donkere Grimbergen / lentegroenten	24.80
roodbaarsfilet "surf & turf" / kalfsjus / puree met Chorizo	24.95
roodbaarsfilet / saffraan saus / puree met geitenkaas	24.35
boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei	22.85
asperges op z'n Vlaams	24.50
asperges / gemarineerde zalm / mousseline	25.75
boterpuree / asperges gepocheerd hoeve ei + grijze garnalen	25.95

Bij reservaties van 5 personen of meer vragen wij u uw keuze te beperken tot maximum 3 verschillende voor - en hoofdgerechten.
Zo kunnen wij u beter & sneller bedienen.

1 rekening per tafel