

Marktmenu 39,00 €

scampi curry rijst /rode ui / soja

of

tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise

room van radijsblaadjes /snippers van radijsjes

gegrilde zwaardvis /kruidenboter kerstomaten / kruidenpuree

of

Pluma Iberico "Cross & Blackwell" / gebakken aardappelen

of

filet mignon / gebakken champignons / vleesjus /groentenröstiko

panna cotta met kokos / batida / rood fruit

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

Een borrelhapje bij het aperitief?

Begeleidende hapjes tijdens het aperitief

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 garnalbolletjes (6) | 7.50 |
| - grisini's met tapenade | 5.85 |
| - Comté koekaas uit de Jura van zomerse (koeien eten dan veel gras, kruiden & bloemen) <i>Leverancier : kaasaffineur Van Tricht</i> | 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

slaatje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
americain <i>Koude schotel met huisbereide americian & rauwkost</i>	19.25

Hoofdgerechten

scampi Hof ten As (= Provençaalse saus /room/look/bieslook)	22.50
Italian hamburger <i>mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus</i>	17.25
London hamburger <i>cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus</i>	17.75
vol au vent <i>klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje</i>	19.45
rundsteak 220 gr. (blauw-wit)	22.75
<i>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.</i>	
<u>sausen & slaatjes</u>	
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

Seizoensuggesties

Starters

tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	16.50
scampi curry rijst /rode ui / soja	14.25
slaatje "Crottin de Chavignol" / honing / provencaalse dressing	13.95
room van radijsblaadjes /snippers van radijsjes	4.85

Slaatjes

slaatje Niçoise met zwaardvis	22.25
slaatje "Royal" gebakken kip /sinaasappel / BBQ saus	19.25.
slaatje "Crottin de Chavignol" / honing / provencaalse dressing	23.75
slaatje met krokante scampi / rode pesto / rode ui dressing	22.50
tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	25.50

Hoofdgerechten

Pluma Iberico "Cross & Blackwell" / gebakken aardappelen /slaatje	23.75
Pluma Iberico paprika- tomatenbrunoise / gebakken aardappelen	23.25
<i>Pluma = fijn gemarmerd smaakvol stukje sappig varkenvlees</i>	
gegrilde zwaardvis / groene kruidenpuree	
- met kruidenboter en kerstomaten	23.50
- "surf & turf " ajuinsaus & kalfsjus	23.25
- Hof ten As	22.75
scampi curry rijst /rode ui / soja	22.50

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