



Marktmenu 40,00 €

gemarineerde zomerkool / feta / watermeloen
of
gebakken scampi / cranberry slaatje / rode ui dressing

komkommerroom

gebakken pladijs / kruidenboter / rucola slaatje
of
varkenshaasje chimichurri groentensalsa / gebakken aardappelen

of

filet mignon / gebakken champignons / gebakken aardappelen

Millefeuille mascarpone / rood fruit
trio kaas (van Kaasmeester Van Tricht) + 4,50 €
als extra gerecht bij deze menu + 11,50 €

Onze seizoenssuggesties

Starters

tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	16.50
gebakken scampi / cranberry slaatje / rode ui dressing	14.25
komkommerroom	5.25

Koude schotels

gebakken scampi / cranberry slaatje / rode ui dressing	22.75
slaatje gemarineerde zomerkool / feta / watermeloen	19.25.
handgesneden rundstartaar Oosterse kruiden	21.50
tomaat garnaal / gepelde tomaat / sla / mayonaise	26.50

Hoofdgerechten

varkenshaasje chimichurri groentensalsa / gebakken aardappelen	24.25
varkenshaasje spek /champignonsaus / gebakken aardappelen	24.50
gebakken pladijsfilet	
- kruidenboter / rucola slaatje	23.50
- Hof ten As	22.75

Onze klassiekers

Starters

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

Slaatjes

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

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.*

saus en 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