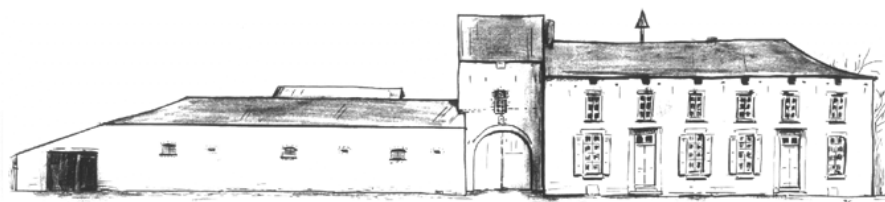


Welkom 2020



Marktmenu 40,00 € (excl. Soep)

tartaar van rode biet / gemarineerde haring / gerookte paling
of

Scampi witloofroom

preiroom / blokjes van ramanas (+ 3,50 €)

Skreifilet / kruidenkorst / tomatencoulis / puree met geitenkaas of
Varkenshaasje / Italiaanse ham / pikkelsbearnaise
gebakken aardappelen

tarte tatin / vanilleroomijs

boter roomijs

of

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

als extra gerecht bij deze menu + 12,50 €

Onze seizoenssuggesties

Starters

scampi witloofroom	14.50
tartaar van rode biet / gemarineerde haring / gerookte paling	13.50
slaatje ramanas / munt / gerookte eendfilet / basilicum dressing	13.25
preiroom / blokjes ramanas	5.75

Slaatjes

slaatje ramanas / munt / gerookte eendfilet / basilicum dressing	22.25
tartaar van rode biet / gemarineerde haring / gerookte paling	21.50

Hoofdgerechten

steak Roquefort	25.75
varkenshaasje / Italiaanse ham / pikkelsbearnaise / gebakken aardappelen	23.50
varkenshaasje / witloofslaatje/ rode wijnsaus / zilveruitjes / gebakken aardappelen	22.50
skreifilet	
- kruidenkorst / tomatencoulis / puree met geitenkaas	26.50
- Oosterse kalfsjus /zoetzure prei / boterpureepuree	25.25
- Hof ten As Provençaalse saus /room/look/bieslook	25.45
tortelini / ricotta / spinazie	18.75
	19.50
risiotto con funghi & scampi	28.50

Onze klassiekers

Starters

garnaalkroketten	16.25
duo kaas- garnaalkroketten	14.00
scampi Hof ten As (Provençaalse saus /room/look/bieslook)	14.50
kaaskroketten	12.25
tomatenroom	5.50

Slaatjes

slaatje met gebakken kip & scampi gegaard in "aceito Balsamico"	21.50
americain <i>Koude schotel met huisbereide american & rauwkost</i>	20.75

Hoofdgerechten

scampi Hof ten As	(= Provençaalse saus /room/look/bieslook)	23.95
Italian hamburger	mozzarella/rucola/Italiaanse ham, BBQ saus	18.50
London hamburger	cheddar, spek, crispy oignons, honing mosterd saus	19.00
vol au vent	<i>klassiek koninginnenhapje bereid zoals vroeger met in bouillon gegaarde kip, champignons en verse balletjes in een huisgemaakt krokant bladerdeeggebakje</i>	20.75
rundsteak 220 gr.		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 OF gemengd slaatje OF witloofslaatje	3.00