

Herfstsuggesties

“DE CHEF SERVEERT HET SEIZOEN OP Z'N BEST: RIJKE SMAKEN, VERSE INGREDIËNTEN EN GERECHTEN MET LIEFDE BEREID — VAN WILD TOT ZEE, VAN VERFIJND TOT PUUR COMFORTFOOD.”

Salade van fijne delicatessen ~ Rijke salade met ganzenlever, krokant gebakken kalfszwezerik, gerookte hertenham en filet van bosduif. Geserveerd met Ardeense uiencompote en briochetoast. “Een verfijnde herfstsalade met warme en koude delicatessen.” **29,50**

Broodje kippenburger ‘Deluxe’ ~ Briochebroodje met gegrilde kippenburger, truffelmayonaise, ijsbergsla, tomaat, rode ui en gesmolten ganzenlever. “Een brasserieklassieker met een vleugje luxe.” **26,50**

Vegetarische ‘Chili sin carne’ ~ Rijke, kruidige chili van groenten, peulvruchten en vegetarisch gehakt, geserveerd met rijst, zure room en guacamole. “Vol smaak en kleur — comfortfood op z'n vegetarisch.” **22,50**

Gebakken zeetong ‘Meunière’ ~ Vers gebakken zeetong, geserveerd met een fris slaatje en aardappelbereiding naar keuze. “Puur, klassiek en verfijnd — zoals zeetong hoort te zijn.” **43,50**

Hertenkalffilet ‘Rossini’ ~ Een luxueus duet van mals hertenkalf en foie gras, omringd met een fijn seizoensgarnituur, een truffelkroketje en spinaziepuree. **44,50**

Fazant in twee bereidingen ~ De filet met Fine Champagne-saus en een smeuïge ragout van het dijenvlees, geserveerd met een witloof timbaaltje, spruitjes, cantharellen, appel en veenbessen, knolselderpuree. **36,50**

Stoverij van hertenkalf in rode wijn ~ Langzaam gegaarde hertenkalfstoverij met zilveruitjes, vergeten groenten en amandelkroketjes. “Robuust en smaakvol: een stoofgerecht vol herfstige rijkdom.” **34,50**

Gevulde kwartel ~ Op lage temperatuur gegaarde kwartel, gevuld met een smakvolle gevogeltefarce en boschampionns. Rode wijnsaus met spekjes en sjalot, gratin van aardpeer en pastinaak. **32,00**

Toetjes

Stoofpeer-crumble met esdoorn-walnotenijs ~ Kleine stukjes warme stoofpeer onder een krokante crumble van havermout, boter en walnoten. “Crunchy & verrassend” **11,50**

Ovenwarme appelstrudel ~ warme appelstrudel met romig speculaasjes, gekaramelliseerde appelpartjes en een zachte rozemarijntwist **12,50**

Luchtige chocolademousse ~ chocolademousse met zijdezachte vanillesaus en een frisse compote van blauwe bessen **11,50**