

Tapas | sharing

Burrata

kumquat | dukkah | 13,00

Gefruite inktvis

aioli met citroen | 15,00

Thaise krabkoekjes

groene mayonaise | 13,00

Papadum

pico de gallo | hummus | 13,00

Oesters Creuses

3 stuks | 12,00 6 stuks | 24,00

Voorgerechten

Dagsoep | 10,00

Ambachtelijke kaaskroketten 🍃

frisse salade | 22,00

2 stuks

Ambachtelijke garnaalkroketten

frisse salade | 26,00

2 stuks

Duo kaas- en garnaalkroketten

frisse salade | 24,00

Carpaccio van rund

Parmezaan | rucola | 24,00

Carpaccio van coquilles

witloof | zwarte munt |

kaffir limoen | 23,00

Vitello tonnato | 24,00

Kidsmenu (t.e.m. 12 jaar)

Na het eten mogen onze gasten zelf
grabbelen in onze schatkist, en hun verrassing
mee naar huis nemen 💎

Fishsticks

slaatje | handgesneden frietjes | 18,00

Traag gegaarde hoevekip

appelcompote | handgesneden frietjes | 19,00

Spaghetti bolognese | 16,00

Kaaskroknet

slaatje | handgesneden frietjes | 16,00

Salades

Salade geitenkaas van 't Leenhof

spek | appel | noten | kerstomaten | briochebrood | 28,00
zonder spek 🍴 | 25,00

Salade Niçoise

tonijn | sperziebonen | 28,00

Mexicaanse salade met pulled chicken | 26,00

Hoofdgerechten

PASTA'S

Vegetarische pasta | 25,00

Spaghetti bolognese | 21,00

VLEESGERECHTEN

Rundstartaar

handgesneden frietjes | 30,00

Vol-au-vent van Belle Flamande

zwezerik | seizoensgroenten | mousseline | amandelkroketten of handgesneden frietjes | 40,00
zonder zwezerik | 30,00

Huisbereid stoofvlees

frisse salade | handgesneden frietjes | 28,00

Steak 240 gr

frisse salade | handgesneden frietjes | mayonaise | 34,00

*saus naar keuze: peper, champignon, béarnaise, choron, hofmeesterboter

Irish ribeye 330gr

chimichurri | salsa | 42,00

Everzwijnfilet

veenbessen | butternut | pommes dauphine | 35,00

VISGERECHTEN

Gebakken sliptongen 'meunière'

frisse salade | handgesneden frietjes | citroen | peterselie
2 stuks | 36,00 3 stuks | 45,00

Scampi diabolique | 30,00

Roodbaars

girolles | prei | pommes galette | 35,00

Lunchsuggestie

Van 11u30 tot 14u – enkel op
weekdagen
(soep + hoofdgerecht) | 30,00

Wild suggesties

Vanaf 15 oktober

Hert

knolselder | bramen | **38,00**

Fazant

witloof | veenbes | fine champagne | **37,00**

Haas

witloof | veenbes | grand venuer | pommes dauphine | **39,00**

Everzwijnfilet

veenbessen | butternut | pommes dauphine | **35,00**

Seizoensmenu

Carpaccio van coquilles

witloof | zwarte munt | kaffir limoen

* **Wijn:** Charme de Loire Sauvignon Blanc - Villaudiere

•

Everzwijnfilet

veenbessen | butternut | pommes dauphine

* **Wijn:** Cabriz Reserva Tinto

OF

Roodbaars

girolles | prei | pommes galette

* **Wijn:** Jean Daneel Chenin Blanc

•

Chocolade zanddeeg

ganache | passievrucht

* **Wijn:** Duck Me, Blanc Doux, IGP des Côtes de Gascogne, Vignobles Vellas

OF

Kaasbordje – gekozen door Milli Zuivelhoeve | **8,00**

Menu: 65,00

* Supplement passende wijn tot het dessert | **28,00**

Menu wordt enkel geserveerd per tafel. Gerechten zijn à la carte apart verkrijgbaar.

Desserten

Dame blanche met ambachtelijk ijs van Zwarte Koe

vanille-ijs | warme chocoladesaus | slagroom | 14,00

Crème brûlée | 12,00

Café glacé | 12,00

Appeltaartje

vanille- ijs | limoen | 14,00

Chocolade zanddeeg

ganache | passievrucht | 12,00

Kaasbordje

selectie kazen | rozijnenbroodje | noten | 16,00

Kinderijsje

vanille- en aardbeiensmaak | Smarties | 8,00

Pannenkoeken (14u tot 17u)

Pannenkoek

suiker naar keuze | slagroom | 8,00

Pannenkoek Mikado

vanille ijs | warme chocoladesaus | 10,00

Crêpes Normandes

schijfjes appel gekarameliseerd & geflambeerd | vanille ijs | 15,00