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***

Kaaskroket
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

Lunchsuggestie

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

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

Hert
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

Wild suggesties

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

Haas
witloof | veenbes | grand veneur | pommes dauphine | ***39,00***

Hert
veenbessen | butternut | pommes dauphine | ***38,00***

Seizoensmenu

Carpaccio van coquilles
witloof | zwarte munt | kaffir limoen
** **Wijn:** Charme de Loire Sauvignon Blanc - Villaudiere*

•

Hert
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 Mili 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***