

24 November – 21 December 2025

3-gangenmenu | 3-course menu | menu 3 plats € 55
+ huiswijnen & water | + house wines & water | + vins maison & eau € 74

VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREES

à la carte

Zalm

Kroketjes – crème dille – quinoa

€ 23

Croquettes de saumon – crème à l'aneth – quinoa | Salmon croquettes – dill cream – quinoa

-of | or | ou-

Hert

Carpaccio – rucola – pesto – pijnboompitten

€ 26

Carpaccio de cerf – roquette – pesto – pignons de pin | Venison carpaccio – arugula – pesto – pine nuts

-of | or | ou-

Wildpaté

Brioche – notencrumble – sjalotstructuren

€ 26

*Pâté de gibier – brioche – crumble de noix – déclinaison d'échalote**Game pâté – brioche – nut crumble – shallot textures*

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Wijting

Filet – gebakken – witloof – mosterdsaus – puree karnemelk

€ 33

*Filet de merlan – poêlé – chicons – sauce moutarde – purée au babeurre**Whiting fillet – pan-fried – Belgian endives – mustard sauce – buttermilk mash*

-of | or | ou-

Fazant

Borst – kroket van de bil – winterse toetsen – Fine Champagne

€ 35

*Poitrine de faisan – croquette de la cuisse – touches hivernales – Fine Champagne**Pheasant breast – leg croquette – winter accents – Fine Champagne*

-of | or | ou-

Rund

Dunne lende – saus naar keuze – salade – Belgische frieten

€ 35

*Bœuf – faux-filet – sauce au choix – salade – frites Belges**Beef – sirloin – sauce of choice – salad – Belgian fries*

DESSERTS

Doyenne peer

Stoofpeertjes – speculoos – koffie roomijs

€ 12

*Poire Doyenné – poires compotées – spéculoos – glace au café**Doyenné pear – stewed pears – speculoos – coffee ice cream*

-of | or | ou-

Assortiment van dessertjes

€ 12

Assortiment de desserts | Assortiment of desserts

-of | or | ou-

Irish Coffee

€ 13

Irish Coffee
