

CHEF'S KEUZE

maandag - zaterdag

~ goed eten ligt aan de basis van echt geluk ~

kreeft | avocado | krokante aardappel | yoghurt-gemberdressing | duindoornbes

Oosterse soep | kokos | scampi | paksoi *

eendenborst | wonton | sweet-chili | rode curry **

kalfsrib-eye | grotchampignons uit Riemst | aardappel | truffeljus

kaasplankje 'Van Tricht' ***

mousse witte chocolade | zwarte bes | cassis-ijs | honingraat van de lokale imker

3 gangen €42 - aangepaste wijnen €30

*** 4 gangen €52 - aangepaste wijnen €35**

**** 5 gangen €62 - aangepaste wijnen €40**

***** 6 gangen €72 - aangepaste wijnen €45**

TRADITIONELE KEUZE

maandag - zaterdag

~ eenvoud is het kenmerk van het geniale ~

vitello tonato

of

huisbereide garnaalkroket

of

huisbereide kaaskroket van Kompel

filet pure | salade | béarnaise - of pepersaus | handgesneden frietjes

of

kabeljauw met beurre blanc | spinazie | prei | kasteelaardappeltjes

crème brûlée

of

klassieke dame blanche

3 gangen €49 - aangepaste wijnen €30

*Gelieve te kiezen voor 1 menu per tafel.
Vraag gerust naar onze vegetarische gerechten.*

MARKTKEUZE

~ vier de dagen zoals ze komen ~

maandag – vrijdag

zalm gemarineerd | gepekeld groentjes | crème fraîche | rode biet

parelhoen zacht gegaard | amandelkroket | grotchampignons uit Riemst

brownie – ijs van Oreo – vanillesaus

3 gangen €35 - aangepaste wijnen €24

HOOFDGERECHT

~ naar het beste van wat vandaag te bieden heeft ~

*maandag – vrijdag
€25*

*Lunch op aanvraag vanaf 6 personen, van maandag t.e.m. vrijdag.
Wij organiseren ook met plezier alles wat u wenst te vieren.
Vraag gerust naar de mogelijkheden.*