

# SUGGESTIES

## DE VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten	Sashimi van rode tonijn	13,50
	Mangosoep met groene thee en kaviaar van wasabi	
Warme voorgerechten	Rundscarpaccio	13,50
	Met truffelolie, rucola en Parmezaanse kaas	
	Paling in 't groen	16,00
	Kalfshersenen « meunière »	16,00
	Tartaarsaus, krokant slaatje	
	Varkenspoot kroketten	14,00
	Op een carpaccio van tomaten	
	Toast met champignons, look en peterselie	13,00

## DE HOOFDGERECHTEN

Vlees	Piétrain varkenskoteletjes	21,00
	Meli-melo van asperges en zachte tarwe, bruine jus	
Vis	Ossobucco van kalf	21,00
	Met tagliatelle	
	Zeeduivelmedaillons	22,00
	Miso soep, noedels met gele wortels	

## DE SPECIALITEITEN

Gerijpte vlees	Noix d'entrecôte – 300gr	
	Black Angus – Verenigde Staten	27,00
	Simmental – Duitsland	36,00
	Rubia Gallega – Spanje	45,00
Ontdekking	Entrecôte – 250gr	
	Cube roll Irish – Ierland	26,50
	Cube roll Simmental – Duitsland	27,50
	Bent u met zijn twee? Twijfelt u? Kies dan maar 2 verschillende stukken en deel elk stuk in twee om samen twee types vlees te ontdekken	

## DE NAGERECHTEN

Crème brûlée	6,00
Melkchocolade gebak	7,00
Mendiants met karamel, appelsien creme	

Al onze prijzen zijn in euro, BTW en dienst inbegrepen