

LUNCHMENU 23 NOVEMBER TOT EN MET 4 DECEMBER

WE SERVEREN HET LUNCHEMENU ENKEL 'S MIDDAGS EN ENKEL VOOR HET VOLTALLIGE GEZELSCHAP AAN TAFEL. GERECHTEN ZIJN OOK À LA CARTE BESCHIKBAAR. OM ONZE SERVICE EN KWALITEIT TE OPTIMALISEREN, VERZOEKEN WIJ U VANAF ZES PERSONEN TE KIEZEN VOOR HET LUNCHMENU. VRAAG GERUST NAAR ONZE ALLERGENENLIJST.

2-GANGEN LUNCHMENU €35 P.P. (VOORGERECHT - HOOFDGERECHT)

3-GANGEN LUNCHMENU €42 P.P. (VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - NAGERECHT)

VOORGERECHTEN

PACCHERI MET WILDRAGOUT

Crème van pecorino – jus van thijm – girolles

OF

CARPACCIO VAN SCHOTSE ZALM

Mousseline – Cevenne ui – ratte aardappel – peterselie

HOOFDGERECHTEN

GEBRAISEERDE ZEEBAARS

Aardpeer – pesto van bonenkruid – gekonfijte citroen – jus beurre noisette

OF

FAZANT "BRABANÇONNE"

Witloof – knolselder – fine champagne saus – zwarte truffel – huisbereide amandelkroketjes

NAGERECHTEN

BROWNIE VAN DONKERE CHOCOLADE

Amarena veenbes – vanille – mousse van witte chocolade

OF

HUISGEDRAAIDE SORBET

Sinaasappel – kaneel – jus van verveine

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN SUPPLEMENT €8

Rozijnenbrood & garnituren

LUNCH A LA CARTE

OM ONZE SERVICE EN KWALITEIT TE OPTIMALISEREN, VERZOEKEN WIJ U VANAF ZES PERSONEN TE KIEZEN VOOR HET DEGUSTATIEMENU OF UW KEUZE TE BEPERKEN TOT MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE À LA CARTE GERECHTEN PER TAFEL.

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

CREUSE OESTERS Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen	3ST €18	6ST €28
POMME MOSCOVITE 30gr Royal Belgium kaviaar gold – geplette ratte aardappel – zure room – bieslook		€59
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen	1ST €15	2ST €26
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'GEGRILD' Halve kreeft (300 gr) – citrusboter – knoflook – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada		€39
SIMMENTAL RUNDSTARTAAR Royal Belgium kaviaar (15 gr) – aardappel – crème cru – bieslook		€45
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		€32
VOORGERECHT UIT HET LUNCHMENU		€19

Pasta **PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO**

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V) Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel	€28	€35
TORTELLONE FORMAGGIO E NOCI (V) Opgevulde pasta met noten en parmezaan Wilde bospaddestoelen – crème van hazelnoot – jus van knolselder – jonge spinazie	€17	€24
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga	€19	€28
PENNE PUGLIESE Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum	€15	€19

LUNCH A LA CARTE

MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL AUB.

Hoofdgerechten

MEATLOVERS

GEGRILDE WAGYU PICANHA

Gegrilde kropsla – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno

€49

HOOFDGERECHT UIT HET LUNCHMENU

€27

TRADITIES UIT DE MEDITERRAANSE KEUKEN

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur naar keuze.

Keuze uit: pasta met parmezaan & olijfolie, aardappeltjes uit de oven of verse frietjes gebakken in ossenwit.

Voor andere garnituren kan u kiezen uit onze bijgerechten.

VIS

OP DE GRAAT GEBAKKEN JONGE TARBOT

Hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée

€39

EUROPESE BLAUWE KREEFT 'GEGRILD'

Ganse kreeft (600 gr) – citrusboter – knoflook – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada

€75

CALAMARI GRIGLIATI

Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista

€32

PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN

Luxe visschotel met verschillende vis- & schaaldiersoorten uit het marktaanbod

PRIJS PER PERSOON

€49

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

€33

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSÉ'

In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper

€42

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'

Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook

€42

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'

Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva

€42

OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'

Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & zwarte truffel aan tafel

€55

SCALOPPINA DELLA CASA

Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977

Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje

€32

Bijgerechten & SIDES

SALADE VINAIGRETTE SALÉE	€5
GEMENGDE SALADE	€7
WARME SEIZOENSGROENTJES	€8
PASTA AGLIO, OLIO È PEPERONCINO (BIJGERECHTJE VOOR 1 À 2 PERSONEN)	€11
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (BIJGERECHTJE VOOR 1 À 2 PERSONEN)	€19

Nagerechten

DAME BLANCHE "A LA MINUTE" Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus	€13
BROWNIE VAN DONKERE CHOCOLADE Amarena veenbes – vanille – mousse van witte chocolade	€13
HUISGEDRAAIDE SORBET Sinaasappel – kaneel – jus van verveine	€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN VAN AFFINEUR "VAN TRICHT" Rozijnenbrood & garnituren	€17
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso	€10
IRISH COFFEE	€12