

Voor bij het aperitief

Italiaanse ham
Italiaanse Salami
Scampi fritti
Mosseltjes tartaar

Voorgerechten

Grijze garnaalkroketten
Kaaskroketten
Scampi's in lookboter
Scampi's in curryroomsaus
Toast met gerookte zalm
Rundscarpaccio met truffelolie
Tomatensoep met balletjes

Salades

Ceasar salade met gegrilde kip
Salade met geitenkaas, spekblokjes en appel
Salade Niçoise met verse tonijn

Pasta's

Pasta vongole
Pasta scampi
Pasta met seizoensgroenten

Kindergerechten

Halve kipfilet natuur
Halve kipfilet met appelmoes
Viskrokantjes met tartaar
Pasta Bolognaise

Vanaf 10 personen is er een beperkte keuze tot 4 verschillende gerechten.

Wilde Paling

Paling in't groen (koud, lauw, warm of heet)

Gebakken paling natuur

Gebakken paling met tartaarsaus

Gebakken paling met gebakken champignons

Gebakken paling in roomsaus

Gebakken paling in roomsaus en champignons

Visgerechten

Slibtong

Gebakken pladijsfilet, puree met lente-ui en grijzegarnalenbotersaus

Gebakken kabeljauwfilet, blanke botersaus en grijze garnalen

Scampi's in lookboter

Scampi's in currysaus

Gepelde tomaat met grijze garnalen

Vleesgerechten

Filet pur (Belgisch wit blauw ca. 230gr)

Steak (Belgisch wit blauw ca. 250gr)

Steak tartare

Varkenshaasje met graanmosterdsaus

Stoofvlees met witloofslaatje

Vanaf 10 personen is er een beperkte keuze tot 4 verschillende gerechten.

Huisbereide nagerechten

Chocolade moelleux
Rijstpap
Crème brûlée
Crumble met seizoensfruit en ijs
Sabayon met cava en rode vruchten

Vanille ijs met warme chocoladesaus
Vanille ijs met caramelsaus en nootjes
Vanille ijs met huisbereide advocaat
Café glacé
Coupe aardbeien "Den Draaiboom"

Huisbereid roomijs om mee te nemen

Vanille ijs
Mokka ijs