



## LUNCHMENU

38 / persoon

### VOORGERECHT

**Huisgemarineerde zalm**

Met asperges

### HOOFDGERECHT

**Kalfslende**

Met seizoensgroenten en krieltjes

KOFFIE OF THEE

## VOORGERECHTEN

<b>Kaaskroketter</b> met gefruite peterselie (2 stuks)	18,5
<b>Garnaalkroketter</b> met gefruite peterselie (2 stuks)	28,5
<b>Huisgemarineerde zalm</b> met asperges	23,5
<b>Asperges</b> op Vlaamse wijze	22,5

## HOOFDGERECHTEN

<b>Videe van hoevekip</b> met salade en frietjes	26,5
<b>“Black Angus” entrecôte</b> met seizoensgroenten, frietjes en pepersaus	44,5
<b>Rogvleugel</b> met bouillon van soja en sijnbiet	32,5
<b>Asperges</b> Op Vlaamse wijze	29
<b>Steak tartaar</b> met pickles en frietjes	28,5

## DESSERTS

<b>Dame Blanche</b> met vers gedraaid vanille-ijs	15
<b>Chocolademousse</b>	14
<b>Crumble</b> met vers gedraaid vanille-ijs, rabarber en platte kaas	16
<b>Kletskop</b> met vanille ijs, chocolademousse en advocaat	15
<b>Assortiment kazen “Van Tricht”</b>	18,5