

Suggesties Juni

Wrap – gerookte zalm – salade – avocado (*mogelijk voor lunch tot 15 uur*)

Bagel – pulled pork – bbq saus (*mogelijk voor lunch tot 15 uur*)

Foccacia – serrano ham – pesto – mozzarella – tomaat – rucola (*mogelijk voor lunch tot 15 uur*)

Brioche – gepocheerd ei – gerookte zalm – avocado – Hollandaise (*mogelijk voor lunch tot 15 uur*)

Kroket – mosselen – mosterdsaus (*starter*)

Tonijn – wakame – avocado – toast (*starter*)

Mosselen (*natuur / pikant*) – friet

Mosselen (*witte wijn / look / provençaal / roomlook*) – friet

Mosselen chef (*kokos – curry – gamba's – koriander*) – friet

Spaghetti – mosselen – zeevruchten – witte wijn

Zeebaars filet – venkelpuree – chorizo mosselsaus

Salade – burrata – watermeloen – balsamico crème – pesto

Côte à l'os – salade – friet (*2 personen*)

Aardbei – vanille-ijs – Callebaut chocoladesaus

Cremeux – passievrucht – mango – sorbet – meringue

Oma's ijsje (*voor de kids*)

WEEKEND – MIDDAGMENU

Verkrijgbaar op zaterdag en zondag tussen 11.30 en 14.30 uur.

Enkel mogelijk mits volledige tafel en zonder afwijkingen. Niet op feestdagen.

Voorgerecht: tomaat – mozzarella

Hoofdgerecht: koninginnenhapje met salade en frietjes

Dessert: chocolademousse

COCKTAIL – APERO

Bergamo (*italicus – prosecco*)

Pink story (*lillet blanc – pink royal bliss – orange bitters – suikersiroop – appelsien*)

Sunny (*aperol – limoncello – prosecco – appelsien*)

Spicy vibes (*crodino – gemberbeer – munt*) zonder alcohol

Calidum hieme (*gin – chili peper – limoen – munt – peperbol – rozemarijn – 1724 tonic*)

BIER VAN DE MAAND

Chimay 150 sterk blond (alc. 10% vol.) van 't vat – 25 of 33 cl.



Win een fantastisch weekend in Chimay voor 2 personen. Breng en bezoek aan Chimay Expérience en kom tot diep in de kern van de geheimen van het prachtige trappistenbier. Duik in het hartje van de tentoonstelling en ontdek de geheimen van het maken van de Chimay trappistenbieren en –kazen. Vraag naar het ticket of je gegevens in te vullen en steek het in de daar voorziene box.

BIER IN DE KIJKER

Achel, keuze uit tripel of dubbel (alc. 8.0% vol.)

BEER ALCOHOLVRIJ

Thrive, keuze uit peak or play (alc. 0.3% vol.) Ontwikkeld met de Universiteit van Leuven.

Ter Dolen IPA op de dool

Kasteel rouge

Leffe blond / donker

Liefmans fruitesse

Wijn aanrader

	Fles	€	38,00
	Glas	€	7,50
WIT: Edda, Chardonnay, San Marzano, Salento, Puglia, Italia	1/4	€	12,70
	1/2	€	25,40
WIT: Aldeneyck, Riesling, Maasvallei Limburg, België		€	45,00
ROOD: San Marzano, Primitivo di Manduria, DOP, Anniversario 62 Riserva, Italia		€	53,00
	Fles	€	38,00
	Glas	€	7,50
ROOD: Fattoria Le Pupille, Pelofino, Toscana Rosso IGT, France	1/4	€	12,70
	1/2	€	24,40
ROOD: Vogelsanck, Pinot Noir, Genoels-Elderen, Haspengouw, Riemst, België		€	52,00
ROOD: Cantele, Primitivo, Puglia, Italia		€	35,00