

VOORGERECHTEN

Meloen en ham mille-feuilles stijl	14,00€
Burrata met kleurrijke tomaten	15,50€
Rundercarpaccio, rucola en Parmezaanschilders	16,00€
Slakken, knoflook en peterselieboter (6 of 12)	14,00€ / 24,00€
Duo van kroketten met Orval kaas	14,50€
Duo van gemengde kroketten (kaas en grijze garnalen)	16,50€
Duo van grijze garnalenkroketten	19,50€

HEERLIJKE SALADES

Gegrilde groente salade met mozzarellabolletjes	20,00€
Krokante kip salade met meloen en komkommer	21,00€
Scampis salade met knoflook	22,00€
Octopus salade met kerstomaatjes	24,00€

HOOFDGERECHTEN

Vleeswaren

Runderbiefstuk met maitre d'hôtel boter	32,00€
Runderfilet tagliata, parmigiano reggiano, rucola	34,00€
Rundergriet Irish Prime met sjalotten	29,00€
Gevogelte cordon bleu, crème van champignon	26,00€
Burger van het moment	22,00€
Runder tartaar	24,00€

Vis

Zalmtartaar, Gember-citroen	25,00€
Fish & Chips met huisgemaakte tartaarsaus	25,00€
Gegrilde octopus met Indiase zomermix	29,00€
Vis en zijn recept van het moment	31,00€

Vegetariërs



Groente Burger	21,00€
Koraallinzen dahl met kokoskerriesaus	21,00€

Al onze gerechten worden geserveerd met een keuze uit friet, gepofte aardappelen of verse groenten.

DELICATESSEN

Belgische chocolademousse	11,00€
Vruchtenpavlova van het moment	12,00€
Huisgemaakte crème brûlée	11,00€
Tiramisu van het moment	11,00€
Fruit panna cotta	11,00€
Dame blanche / Dame noire	9,50€
Ijskoffie	9,50€
Citroen, aardbei en mango sorbet trio	9,50€
Coupe kolonel	11,00€

KIDS MENU

Gehakte biefstuk/kipnuggets, frietjes, mini gebakken groenten (+1 bolletje ijs)	13,00€
---	--------

MENU PLAISIR

Keuze uit 3 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht - dessert)

49,00€

Supplement wijnarrangement (3 glazen - €21)

VOORGERECHTEN

Burrata kaas met kleurrijke tomaten

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Rundercarpaccio, rucola en Parmezaanschilfers

Chardonnay - Tenuta Caparzo - Toscana, Italie

Duo van kroketten met Orval kaas

Rosé - Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France

Slakken, knoflook en peterselieboter (6 of 12)

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

HOOFDGERECHTEN

Runderbiefstuk met maitre d'hôtel boter

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

Irish Prime onglet van rundvlees met sjalotten

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Kip cordon bleu met champignoncrème

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg

Tartaar van zalm, gember en citroen

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

De vis van de dag en zijn recept volgens de stemming van de chef-kok

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Al onze gerechten worden geserveerd met een keuze uit friet, gepofte aardappelen of groenten van het moment.

 *Vegetarische optie beschikbaar op aanvraag.*

DESSERTS

Belgische chocolademousse

Vruchtenpavlova

Huisgemaakte crème brûlée

Vruchtenpanna cotta

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX