



## VOOR BIJ DE APERO

- Krokante kip** chilisaus 16
- Gepaneerde visreepjes** verse tartaar 16
- Ham Pata Negra Duroc** (100gr) 18
- Rillette** met toastjes 12
- Kroketjes tomaat mozzarella** 12
- Garnalenkroketjes** 14
- Witte worst** gegrild op de green egg 15
- Krokante Nobashi garnalen** chili mayo 16
- Hummus** 10
- Tapasplankje** 20  
(Pata negra, hummus, kroketjes tomaat mozzarella)

## VOORGERECHTEN

Voorgerechten kunnen enkel voorafgaand aan een hoofdgerecht genomen worden.

- Garnalenkroket** 2 stuks 18
- Kaaskroket** 2 stuks 14
- Rundscarpaccio** 18

## KINDERGERECHTEN

- Garnalenkroket**  
1 stuk 14  
2 stuks 18
- Kaaskroket**  
1 stuk 12  
2 stuks 16
- Gepaneerde visreepjes** 18

Deze gerechten worden geserveerd met appelmoes en frietjes

## HOOFGERECHTEN

### SALADES

Verzorgde rijkelijke maaltijdsalades

#### Salade garnalenkroket

2 stuks 22

3 stuks 26

#### Salade tomaat mozzarellakroketjes

2 stuks 21

3 stuks 25

### VIS

#### Vispannetje 29

#### Garnalenkroket (3stuks) 26

Met klein slaatje en frietjes

### VLEES

#### Rundscarpaccio 26

frietjes

#### Stoverij van varkenswangetjes 28

Frietjes – slaatje

#### Steak (240gr) 28

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

#### Ribeye gegrild op de green egg (350gr) 36

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

#### Côte à l'os wit blauw gegrild op de green egg voor 2 pers 72

Slaatje, frietjes en saus (peper, champignon, hofmeesterboter)

Potje verse mayonaise, ketchup of verse tartaar 1

Liever geen slaatje of saus -1

Extra portie sla, frietjes of saus 2,50

Gelieve de keuze te beperken tot max 4 verschillende gerechten per tafel.

Bent u beperkt in tijd? Graag vooraf een seintje!  
Hou rekening dat het bakken/grillen van vlees even tijd vraagt.

## menu côte à l'os

Per 2 pers

Tapasplankje

-

Côte à l'os wit blauw gegrild op de green egg  
Met frietjes, salade en saus  
(peper, champignon of hofmeesterboter)

44/pers