




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 14
- Hummus**  10
- Tapasplankje** 20
(Pata negra, hummus, kroketjes tomaat mozzarella)

VOORGERECHTEN

- 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 portie 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 68
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)

41/pers