

Vanaf vijf personen is er een beperkte keuze aan gerechten.  
U kan steeds informatie vragen omtrent allergenen in onze gerechten.  
De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen.

## LUNCHKAART

(van 12u00 tot 14u00)

### LUNCHMENU

<b>HOOFDGERECHT</b>	€ 18
<b>VOORGERECHT   HOOFDGERECHT</b>	€ 26
<b>VOORGERECHT   HOOFDGERECHT   NAGERECHT</b>	€ 31

### KLASSIEKERS

<b>CAESAR SALADE</b>	€ 18,5
kip   kwarteleitje   ansjovis	
<b>LINGUINI</b>	€ 19,5
beukenzwam   Iberico ham   ratatouille	
<b>KAASKROKET 2 st/ 3st</b>	€ 9,5/ € 12,5
sla   citroen   peterselie	
<b>GARNAALKROKET 2 st/ 3 st</b>	€ 15/ € 18,5
sla   citroen   peterselie	
<b>KAASKROKET   GARNAALKROKET</b>	€ 12,5
sla   citroen   peterselie	

## LUNCH- & AVONDKAART

### KINDERGERECHTEN

<b>BALLETJES</b>	€ 10
tomatensaus   frietjes	
<b>STEAK</b>	€ 13
slaatje   frietjes	
<b>KAASKROKET</b>	€ 7
slaatje   frietjes	
<b>GARNAALKROKET</b>	€ 9,5
slaatje   frietjes	

**VOORGERECHTEN**

<b>TOMAAT*</b>	€ 15,5
artisjok   avocado   burrata	
<b>KABELJAUW</b>	€ 18
gepekeld   gemarineerde venkel   sorbet van gele wortel	
<b>BUIKSPEK</b>	€ 17
crème van paprika   lamsoor   coquille	
<b>LINGUINI*</b>	€ 16,5
beukenzwam   Iberico ham   ratatouille	
<b>KAAS/ GARNAALKROKETTEN</b>	€ 9,5/ € 15
sla   citroen   peterselie	

**HOOFDGERECHTEN**

<b>SCHELVIS</b>	€ 24
quinoa   zwarte olijf   citrus	
<b>STEAK TARTAAR</b>	€ 22
Belgisch Witblauw   huisbereid   handgesneden friet   mosterdzaadjes	
<b>ZOMERS STOOFPOTJE*</b>	€ 21,5
seitan   zomergroenten   berloumi kaas	
<b>BOUILLABAISSE</b>	€ 25
roodbaars   rouille   foccacia	
<b>LOMO DUROC</b> van hoeve Duroc De Riegel uit Kortenaken	€ 25
aubergine   tomatenchutney   aardappel	
<b>STEAK Bleu Blanc Belge</b>	€ 23,5
gevarieerde seizoenssla peper - champignon - lookboter - béarnaise	

*Ons Belgisch Witblauw is afkomstig van hoeveslagerij 'Ten Halve' in Herent.  
Het wordt geserveerd met handgesneden frietjes & huisbereide mayonaise.*

*Ons motto luidt: gezondheid en kwaliteit primeren*

Aangezien we met dagverse producten werken bestaat de mogelijkheid dat sommige producten niet meer voorradig zijn en dat de samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

**\* deze gerechten zijn ook vegetarisch te verkrijgen**

**DESSERTEN**

<b>KERS</b>	€ 10
lavendel   donkere chocolade	
<b>CITROEN</b>	€ 10
taart   meringue   kalamansi	
<b>AARDBEI</b>	€ 10
vlierbloesem   sorbet   honing	
<b>DAME BLANCHE</b>	€ 10
vanille-ijs   chocoladesaus   slagroom	
<b>KAAS</b>	€ 11
selectie van Frans-Belgische kazen	

**SLOW COFFEE**

**1\*SPECIALTY SELECTION** € 4

**BRAZIL – SWEET YELLOW**

**ORIGINE:** BRAZIL

**VARIETEIT:** Mundo Novo (= Natuurlijke kruising tussen bourbon en Typica plant)

**OMSCHRIJVING:** Een hartelijke, perfect uitgebalanceerde koffie die iedere liefhebber pleziert. Mooie balans tussen milde tonen van rijpe rode bessen en een subtiele zoetheid van karamel en melkchocolade. Fluweel op de tong met een aangename, nootachtige nasmaak.

**NOTIE:** Een aanrader voor ieder die van koffie houdt, maar toch graag op veilig speelt. Mooie koffie van een zeer hoge specialty. Geschikt voor ieder moment van de dag.

**2\*DIRECT TRADE SELECTION – ESTATE COFFEE** € 4

**INDIA – PONYA 93 SHADES – OLD PARADENIA**

**ORIGINE:** INDIA

**VARIETEIT:** 100% CANEPHORA – OLD PARADENIA

**OMSCHRIJVING:** Volle, pittige body met tonen van bittere chocolade, cognac, leder en donkere karamel.

**NOTIE :** Deze ongeëvenaarde Canephora ( = géén arabica, maar een totaal andere variëteit binnen de Coffea Familie , ook wel gekend als robusta) is van een superieure kwaliteit. Deze koffie is voor de durvers, mensen die graag koffie drinken en houden van een donkere pittige en totaal nieuwe koffie ervaring.

zakendiners | seminaries | privé-barbecues | babyborrels | familiefeesten | banketten  
recepties | evenementen op verplaatsing