

## TRADITIONAL & LOCAL & HEALTHY

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.

### LUNCHMENU VAN DE DAG

<b>HOOFDGERECHT</b>	€ 18
<b>VOORGERECHT   HOOFDGERECHT</b>	€ 26
<b>VOORGERECHT   HOOFDGERECHT   NAGERECHT</b>	€ 32

### KLASSIEKERS

<b>WALFDORFSALADE</b>	€ 18
walnoten   selderij   appel   rozijnen	
<b>VEGETARISCHE WRAP</b>	€ 12,5
hummus   seizoensgroenten	
<b>QUICHE</b>	€ 16
courgette   feta   wortel	
<b>TOAST CHAMPIGNON</b>	€ 17
beukenzwam   peterselie	
<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	

### VOORGERECHTEN

<b>CARPACCIO VAN HERT</b>	€ 17
mascarpone   tapenade van truffel	
<b>KOOLVIS</b>	€ 16
tartaar van rode biet   crème van raap   crumble van bloedworst	
<b>WITLOOF</b>	€ 14
soep   gerookte makreel   notencrumble	
<b>EEND</b>	€ 17
gerookt   pumpernickel   citrus   zuurdesem	
<b>WILDPATÉ</b>	€ 15,5
rode ui   gel van kriekbier   toast	

**HOOFDGERECHTEN**

<b>WILDRAGOUT</b>	€ 23
wintergroenten   amandelkroket	
<b>VIDEE</b>	€ 19
Mechelse koekoek   mousseline saus   amandelkroketje	
<b>LINGUINI</b>	€ 20
boschampignons   Duroc spek   pecorino	
<b>QUINOA</b>	€ 18
seizoensgroenten   pastinaak	
<b>LENGFILET</b>	€ 23
crème van spruiten   spinazie   truffelaardappel	
<b>HAMBURGER Bleu Blanc Belge</b>	€ 17
gestoofde ui   ijsbergsla   handgesneden frietjes	
<b>STEAK Bleu Blanc Belge +/-250 g</b>	€ 23,5
gevarieerde seizoenssalade   handgesneden frietjes peper - champignon - lookboter - béarnaise	
<b>FAZANT</b>	€ 28
butternut   knolselder   portosausje   amandelkroket	

*Ons Bleu Blanc Belge rundsvlees is afkomstig van hoeveslagerij 'Ten Halve' in Herent.*

**KINDERMENU**

<b>KINDERMENU (tot 10 jaar)</b>	€ 14
hoofdgerecht   frisdrank   bolletje ijs	

**DESSERTEN**

<b>APPEL</b>	€ 10
crumble   kaneel   vanille-ijs	
<b>DAME BLANCHE</b>	€ 10
vanille-ijs   chocoladesaus   slagroom	
<b>BROWNIE</b>	€ 10
sorbet van gepocheerde peer   Musa Lova	
<b>PANNA COTTA</b>	€ 11
matcha   witte chocolade   granny smith	
<b>KAAS</b>	€ 12
selectie van Frans-Belgische kazen	

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.

## 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