

Koud voorafje

*Broodplankje; lekker brood om zelf te snijden met
kruidenboter en aioli*

p.p. € 1,35



*Bietencarpaccio met bolletjes geitenkaas, peperolie,
crème fraîche en een notenmelange*

€ 9,95

Gedroogde Spaanse ham met meloen en een knapperige stengel van bladerdeeg

€ 10,95

Gerookte zijlende

*Eigen-gerookte zijlende met een Vlaamse aardappelsalade
met krokant gebakken spekjes*

€ 10,95

*Vitello Tonato; Een echte Italiaanse klassieker
gegrilde kalfsmuis afgemaakt met een tonijnmayonaise, spekjes en zonnebloempitjes*

€ 10,95

Sashimi van zalm

Geserveerd met wasabi, zeezout en een wakame salade

€ 11,50

Carpaccio Milanese

Onze Heerlijkheid topper blijft lekker!

€ 11,95

*Lauwwarme zalmfilet uit eigen rokerij, gemarineerd met limoen en zeezout,
geserveerd met limoenmayonaise en citrus salade met rucola*

€ 11,95

*Rundertartaar geserveerd met kappertjes, uitjes en een kwarteleitje,
afgemaakt met een truffeldressing, met een crostini uit eigen keuken*

€ 12,50

Salade van riviervis

*Deze salade wordt geserveerd met o.a. zongedroogde tomaatjes,
ei, bieslook, zoetzure komkommer en een frisse limoendressing,
o.a. met gamba, zalm en rivierkreeftjes*

€ 11,95

Ook lekker als maaltijdsalade!

€ 14,95

Proeverij 'De Heerlijkheid'

*Mooie combinatie van verschillende voorgerechtjes
(vis, vlees of combinatie)*

€ 12,50

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep met soepballen en vermicelli € 4,95


Kippensoep

Royaal gevuld met boerderijkip, prei en vermicelli € 4,95

Grootmoeders groentesoep, lekker met knapperige groenten, soepballen en vermicelli € 4,95

Verse spinazie crème soep met reepjes zalm € 5,95


 Ook vegetarisch te verkrijgen € 4,95

 Vegetarische Franse uiensoep onder een kaasdakje € 5,95

Trio van soep;

Drie verschillende kleine soepjes € 5,95

Als warm voor- of tussengerecht

 Een heerlijke groentemuffin, geserveerd met een tomatensalsa, frisse koriander en crème fraîche € 8,95


Gesmoorde kippendijen, gemarineerd in Thaise kruiden € 9,95

 Spaanse omelet met geitenkaas


Een omelet gemaakt met aardappels, bieslook, rode ui, tomaatjes, bosui en geitenkaas en geserveerd met een tomaat-komkommersalade € 9,95

Duet van gamba's: gamba's in knoflookroomsaus en op Thaise wijze, geserveerd met een krokantje van spek en gewokte groenten € 11,95

Gezonde hoofdgerechten, zonder vlees of vis (vegetarisch)

 Een heerlijke courgetteschotel geserveerd met paprika, Black Turtle Beans, koriander, mozzarella en rode ui € 13,95

 Thaise curry, vol met verse groenten afgeblust met een licht pittige kokosmelk € 13,95

 Ravioli gevuld met spinazie en kaas, geserveerd met tricolore van paprika, basilicum, koriander en roomsaus € 13,95

Van de boerderij

Spare ribs: mooi van het botje, gemarineerd vlees bereid onder het waakzame oog van de chef € 17,95

<i>Gegratineerde boerderijkip</i> <i>Gegratineerde kipfilet geserveerd met paprika, ui, knoflook en kaas</i>	€ 18,95
<i>Varkenshaasmedaillons op een bedje van gebakken champignons, geserveerd met spek, ui, jus en een champignonsaus</i>	€ 19,95
<i>Ladysteak</i> <i>160 gram botermalse ossenhaas geserveerd met truffeljus en shiitake</i>	€ 21,95
<i>Heksenpot</i> <i>gewokte biefstuk, varkenshaas en kipfilet met gewokte groenten en licht pittige saus</i>	€ 22,95
<i>Flintstone steak</i> <i>250 gram woest vlees met diverse garnituur van de chef en kruidenboter</i>	€ 22,95
<i>Spies Oost/West</i> <i>duo van ossenhaas en varkenshaas op spies met een sesam-soja saus en chimichurry</i>	€ 24,95

*Van onze **Black Bastard** (Big 'Green' egg)*

<i>Supermalse saté</i> <i>Gemarineerde, licht pikante kippendijen aan een spies met satésaus, bananenchips en atjar uit eigen keuken</i>	€ 17,95
<i>Boneless chicken</i> <i>Kip zonder botjes, gepekeld en geserveerd met sesam-yuzu olie</i>	€ 18,95
<i>Picanha steak, <u>het</u> vlees voor op de BBQ!</i> <i>Een heerlijk stuk vlees (met een randje vet) van het weiderund voor <u>twee personen</u> geserveerd met diverse groenten en drie verschillende sausjes</i>	<i>p.p. €22,95</i>
<i>2 Reuzen gamba's, heerlijk gemarineerd in een knoflook limoen marinade geserveerd met een limoenpeper risotto (gepeld tussen kop en staart)</i>	<i>dagprijs</i>
<i>Chateau Briand: topper op vleesgebied</i> <i>malse ossenhaas geserveerd met diverse sausjes voor minimaal 2 personen</i>	<i>p.p. € 29,95</i>

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade, friet, mayonaise en bijpassend groentegarnituur. Op verzoek gebakken aardappels.

Hoofdzaak: Vis

Onze vis is van duurzame vangst, met een M.S.C.- en A.S.C-keurmerk.

*Zalmfilet op de huid gebakken met kappertjes,
peterselie en roomboter* € 19,95

*Gambaspies van de plaat
Heerlijke gamba's gebakken in knoflook, rode peper, ui
koriander en olijfolie* € 19,95

*Kabeljauw loin
Op de huid gebakken kabeljauw met kruidenolie,
geserveerd met risotto met tuinerwtjes* € 19,95

Vangst van de Dag: Wat de visser ons brengt! € 20,95

Verrassingsmenu

Voor degenen die zich willen laten verrassen, kunt u kiezen voor het 3- of 4-gangen verrassingsmenu. Uiteraard kunt u kiezen tussen vis of vlees of een combinatie hiervan.

3-gangen menu € 32,95

4-gangen menu € 34,95

Eventueel los te bestellen:

Sauzen koud: knoflook saus, kruidenboter, chilisaus en barbeque saus

Sauzen warm: stroganoff saus, champignonroomsaus, rode portjus en peper saus

Extra saus € 1,95

*Voor de kleine eters onder ons is het bij veel gerechten mogelijk
een halve portie te bestellen (halve prijs plus € 2,95).*

*Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade, friet,
mayonaise en bijpassend groentegarnituur. Op verzoek gebakken aardappels.*

*Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven.
Wij willen u daarom vriendelijk vragen om eventuele allergieën bij uw bestelling
kenbaar te maken.*

Kindermenu's

Voorafjes:

Klein kopje tomatensoep € 2,75

Meloencocktail € 3,95

SMULMENU

Een kroket of frikadel met frietjes, appelmoes en mayonaise € 7,95

DRAKENMENU

*Voor de vleesverslinders: een stukje biefstuk of een spiesje met kipfilet
geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise* € 8,95

HEKSENKETEL

Kibbeling uit eigen keuken met frietjes, appelmoes en mayonaise € 8,95

Bij alle kindermenu's komt een kinderijsje met verrassing na!

*Voor de kinderen is er buiten gelegenheid tot spelen (door de nieuwe serre) met trampolines,
rekstok, etc. Gelieve niet te rennen in de zaak.*

*Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven.
Wij willen u daarom vriendelijk vragen om eventuele allergieën bij uw bestelling
kenbaar te maken.*

*Betalingen: U kunt bij ons contant betalen, pinnen of eventueel met een creditcard (Visa) betalen,
liever geen Eurocard. Helaas geen American Express.*