

Koud voorafje

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

p.p. € 1,40



Salade caprese; een mooie buffel burrata, vlees tomaatjes,
verse basilicum, rucola, basilicumolie en balsamico
(Burrata is een Italiaanse kaas gemaakt van mozzarella en room)

€ 10,30

Gedroogde Spaanse ham met meloen en een knapperige stengel van bladerdeeg

€ 11,30

Gerookte kipfilet uit eigen rokerij met een Vlaamse aardappelsalade
met krokant gebakken spekjes

€ 11,30

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

€ 11,30

Sashimi van zalm
Geserveerd met wasabi, zeezout en een wakame salade

€ 11,95

Carpaccio Milanese
Onze Heerlijkheid topper blijft lekker!

€ 12,50

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

€ 12,50

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

€ 12,95

Caesar salad
Aangemaakte suikersla met gerookte kipfilet, croutons, ei, spek, rode uiringen,
Parmezaanse kaas, ansjovis en Heerlijkheid-dressing

€ 12,50



Ook lekker als maaltijdsalade!

€ 15,50



Proeverij 'De Heerlijkheid'
Mooie combinatie van verschillende voorgerechtjes
(vis, vlees of combinatie)

€ 12,95




Soepen

<i>Huisgemaakte tomatensoep met soepballen en vermicelli</i>	€ 5,25
<i>Kippensoep</i>	
<i>Royaal gevuld met boerderijkip, prei en vermicelli</i>	€ 5,25
<i>Grootmoeders groentesoep, lekker met knapperige groenten, soepballen en vermicelli</i>	€ 5,25
<i>Verse spinazie crème soep met reepjes zalm</i>	€ 6,25
 <i>Ook vegetarisch te verkrijgen</i>	€ 4,25
 <i>Vegetarische Franse uiensoep onder een kaasdakje</i>	€ 6,25
<i>Trio van soep;</i>	
<i>Drie verschillende kleine soepjes</i>	€ 6,25

Als warm voor- of tussengerecht

 <i>Een heerlijke groentemuffin, geserveerd met een tomatensalsa, frisse koriander en crème fraîche</i>	€ 9,25
<i>Gesmoorde kippendijen, gemarineerd in Thaise kruiden</i>	€ 10,30
 <i>Spaanse omelet met geitenkaas</i>	
<i>Een omelet gemaakt met aardappels, bieslook, rode ui, tomaatjes, bosui en geitenkaas en geserveerd met een tomaat-komkommersalade</i>	€ 10,30
<i>Duet van gamba's: gamba's in knoflookroomsaus en op Thaise wijze, geserveerd met een krokantje van spek en gewokte groenten</i>	€ 12,50

Gezonde hoofdgerechten, zonder vlees of vis (vegetarisch)

 <i>Een heerlijke courgetteschotel geserveerd met paprika, Black Turtle Beans, koriander, mozzarella en rode ui</i>	€ 14,50
 <i>Thaise curry, vol met verse groenten met een pittige saus, afgeblust met kokosmelk</i>	€ 14,50
 <i>Ravioli gevuld met spinazie en kaas, geserveerd met tricolore van paprika, basilicum, koriander en roomsaus</i>	€ 13,95

Van de boerderij

<i>Spare ribs: mooi van het botje, gemarineerd vlees bereid onder het waakzame oog van de chef</i>	€ 18,50
--	---------

<i>Gegratineerde boerderijkip</i> <i>Gegratineerde kipfilet geserveerd met paprika, ui, knoflook en kaas</i>	€ 19,60
<i>Varkenshaasmedaillons op een bedje van gebakken champignons, geserveerd met spek, ui, jus en een champignonsaus</i>	€ 20,75
<i>Ladysteak</i> <i>160 gram botermalse ossenhaas geserveerd met truffeljus en shiitake</i>	€ 22,75
<i>Heksenpot</i> <i>gewokte biefstuk, varkenshaas en kipfilet met gewokte groenten en licht pittige saus</i>	€ 23,75
<i>Flintstone steak</i> <i>250 gram woest vlees met diverse garnituur van de chef en kruidenboter</i>	€ 23,75
<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>	€ 18,50
<i>Argentijns gekruide ossenhaasspies met gebrande paprikasaus met aardappelwedges</i>	€ 25,50
<i>Chateau Briand: topper op vleesgebied</i> <i>malse ossenhaas geserveerd met diverse sausjes voor minimaal 2 personen</i>	p.p. € 31,50

***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* € 20,75

*Gambaspies van de plaat; 2 mooie spiesen met
heerlijke gamba's gebakken in knoflook, rode peper, ui
koriander en olijfolie* € 20,75

*Kabeljauw loin
Op de huid gebakken kabeljauw met kruidenolie,
geserveerd met risotto met tuinerwtjes* € 20,75

Vangst van de Dag: Wat de visser ons brengt! € 21,75

Chef's menu

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

3-gangen menu € 33,95

4-gangen menu € 35,95

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 € 2,25

*Voor de kleine eters onder ons is het bij veel gerechten mogelijk
een halve portie te bestellen (halve prijs plus € 3,25).*

*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 € 2,95

Meloencocktail € 4,25

SMULMENU

Een kroket of frikadel met frietjes, appelmoes en mayonaise € 8,25

DRAKENMENU

*Voor de vleesverslinders: een stukje biefstuk of een spiesje met kipfilet
geserveerd met frietjes, appelmoes en mayonaise* € 9,50

HEKSENKETEL

Kibbeling uit eigen keuken met frietjes, appelmoes en mayonaise € 9,50

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.*