


Koud voorafje


	<i>Broodplankje; lekker brood met kruidenboter en aioli</i>	<i>p.p. € 1,65</i>
	<i>Rauwe ham met meloen en zoetzure spaghetti van komkommer</i>	<i>€ 11,50</i>
	<i>Salade van gepofte quinoa geserveerd met gegrilde groenten, verse kruiden, gebrande nootjes en olijfolie (vegan)</i>	<i>€ 10,95</i>
	<i>Supplement met geitenkaas crumble</i>	<i>€ 2,50</i>
	<i>Sashimi duet van zalm en tonijn geserveerd met wasabi, limoenmayonaise, sesam, sojasaus en sesamzaadjes</i>	<i>€ 13,95</i>
	<i>Carpaccio Milanese</i>	
	<i>Onze Heerlijkheid topper blijft lekker!</i>	<i>€ 12,95</i>
	<i>Trio van zalm: graved lax met crème fraîche, piccalilly tartaar van zalm, rode ui en gefrituurde kappertjes, lauwwarm gerookte zalm met sesamolie</i>	<i>€ 13,95</i>
	<i>Steak tartaar met een gepocheerd eitje, kappertjes, uitje en augurk</i>	<i>€ 12,95</i>
	<i>Thaise salade met gamba's</i>	
	<i>Salade van tricolore paprika, rode en witte uienringen, komkommer, rettich, tomaatjes, sesamzaadjes en Thaise dressing</i>	<i>€ 12,50</i>
	<i>Salade van kip uit de BBQ</i>	
	<i>Aangemaakte suikersla met gerookte kipfilet, croutons, ei, spek, rode uiringen, parmezaanse kaas en Heerlijkheid-dressing</i>	<i>€ 12,50</i>
	<i>Ook lekker als maaltijdsalade!</i>	<i>€ 15,95</i>
	<i>Runderduet: een mooie combinatie van carpaccio met steak tartaar</i>	<i>€ 13,95</i>
	<i>Proeverij 'De Heerlijkheid'</i>	
	<i>Mooie combinatie van verschillende voorgerechtjes (vis, vlees of combinatie)</i>	<i>€ 14,50</i>

Soepen

Huisgemaakte tomatensoep met soepballen en vermicelli € 5,50

*Grootmoeders kippensoep
Royaal gevuld met boerderijkip, prei en vermicelli* € 5,50


 *Vegetarische Franse uiensoep onder een kaasdakje* € 6,25

 *Romige knoflook soep met croutons en parmezaanse kaas* € 6,50


 *Kerrie/kokos soep met appelreepjes en bieslook* € 6,50

*Trio van soep;
Drie verschillende kleine soepjes* € 6,50

Als warm voor- of tussengerecht

 *Gestoofde paddenstoelen met ui, courgette en paprika,
gegratineerd met kaas en geserveerd met een crostini* € 10,95


*Oosterse kippendijen: gesmoorde dijnen in de sojasaus met knapperige groente,
Spaanse pepertjes en witte jasmijnrijst* € 11,50


 *Warme rode bietjes geserveerd met geitenkaas crumble,
gemengde noten en honing* € 10,50


Gamba's omwikkeld met spek aan een spies met knoflookroomsaus € 12,95

Gebakken mosseltjes met knoflook, peterselie en preireepjes € 11,95

Vegetarische hoofdgerechten

 *Rollade van flespompoen, gevuld met spinazie, pijnboompitjes,
pompoenvruchtvlies, groene peper en zeezout,
geserveerd met zoete aardappelfriet* € 16,50

 *Bloemkool risotto met hazelnoten
geserveerd in een puntpaprika, geserveerd met groentegarnituur* € 15,95

 *Champignonburger op een bedje van pasta met knoflookolie en
peterselie, afgearneerd met zwiëpgroenten* € 14,95

Van de boerderij

<i>Spare ribs: mooi van het botje, gemarineerd vlees bereid onder het waakzame oog van de chef</i>	€ 18,95
<i>Gevulde kipfilet met brie, reepjes paprika, rode ui en bosui</i>	€ 19,95
<i>Varkenshaasmedaillons onder een dakje van pesto en kaas met een lichte knoflooksaus</i>	€ 21,75
<i>Ladysteak</i> <i>160 gram botermalse ossenhaas geserveerd met truffeljus en chef's garnituur</i>	€ 22,95
<i>Heksenpot</i> <i>gewokte biefstuk, varkenshaas en kipfilet met gewokte groenten en licht pittige saus</i>	€ 23,75
<i>Houthakkerssteak</i> <i>250 gram biefstuk uit de lende gesneden, vol van smaak geserveerd met kruidenboter en wokgroente</i>	€ 23,75
<i>Grootmoeders Tournedos</i> <i>200 gram ossenhaas ouderwets in de roomboter gebakken geserveerd met eigen vleesjus en witbrood</i>	€ 26,95
<i>De Oerplank (voor 2 personen)</i> <i>Spare ribs, stukjes kalf, varkenshaas, biefstuk en hamburger geserveerd met chimichurri saus en een licht pittige BBQ saus</i>	p.p. € 24,95

Van onze Black Bastard (Big 'Green' egg)

<i>Supermalse saté</i> <i>Gemarineerde, licht pikante kippendijen aan een spies met satésaus, gebakken banaan en atjar uit eigen keuken</i>	€ 19,95
<i>Argentijns gekruide ossenhaasspies met gerookte 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 friet, mayonaise en bijpassend groentegarnituur. Op verzoek een frisse salade en/of gebakken aardappels.

Hoofdzaak: Vis

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

<i>Zalmfilet op de huid gebakken met chimichurri geserveerd met risotto met tuinerwtjes</i>	<i>€ 21,95</i>
<i>Gewokte gamba's op Thaise wijze Verse tricolore paprika, bosui, rode ui, Spaanse peper en peterselie</i>	<i>€ 21,95</i>
<i>3 sliptongetjes geserveerd met remouladesaus</i>	<i>€ 21,95</i>
<i>Vangst van de Dag: Wat de visser vangt!</i>	<i>€ 21,95</i>

Voor de kleine trek (plates):

<i>Twee sliptongen geserveerd met 3 kleuren gewokte wortel en puree</i>	<i>€ 18,95</i>
<i>Pannetje met saté geserveerd met atjar en friet</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Ossenhaaspuntjes geserveerd met stroganoffsaus, pommes croquettes en groente</i>	<i>€ 18,95</i>
<i>Thaise kip geserveerd met knapperige groente en rijst</i>	<i>€ 17,95</i>
<i>Pannetje pittige gamba's geserveerd met rijst en broccoli</i>	<i>€ 18,95</i>

Supplement friet bij 'de kleine trek' € 1,25 p.p.

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 € 34,95

4-gangen menu € 37,95

Eventueel los te bestellen:

Sauzen koud: knoflooksaus, kruidenboter en barbequesaus

Sauzen warm: stroganoffsaus, champignonroomsaus, rode portjus en pepersaus

Extra saus € 2,25

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise en bijpassend groentegarnituur. Op verzoek een frisse salade en/of 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 € 3,50
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.

WIFI code: 0123456789

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.