






Koud voorafje

	<i>Broodplankje; lekker brood met kruidenboter en aioli</i>	<i>p.p. € 1,85</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>Carpaccio Milanese</i>	
	<i>Onze Heerlijkheid topper blijft lekker!</i>	<i>€ 12,95</i>
	<i>Duet van zalm:</i>	
	<i>tartaar van zalm aangemaakt met piccalilly en rode ui en sashimi van gerookte zalm met limoenmayonaise</i>	<i>€ 13,95</i>
	<i>Surf en Turf new style;</i>	
	<i>Combinatie van rundertartaar aangemaakt met kappertjes, rode ui en augurk afgearneerd met truffelmayonaise en geserveerd met een licht gerookte gamba</i>	<i>€ 14,95</i>




Soepen

	<i>Huisgemaakte tomatensoep met soepballen en vermicelli</i>	<i>€ 5,50</i>
	<i>Grootmoeders kippensoep</i>	
	<i>Royaal gevuld met boerderijkip, prei en vermicelli</i>	<i>€ 5,50</i>
	<i>Vegetarische Franse uiensoep onder een kaasdakje</i>	<i>€ 6,50</i>
	<i>Kerrie/kokos soep met appelreepjes en bieslook</i>	<i>€ 6,50</i>

Als warm voor- of tussengerecht

	<i>Gestoofde paddenstoelen met ui, courgette en paprika, gratineerd met kaas en geserveerd met een crostini</i>	<i>€ 10,95</i>
	<i>Oosterse kippendijen: gesmoorde dijnen op Oosterse wijze in onze Magic bbq-saus</i>	<i>€ 11,50</i>
	<i>Warme rode bietjes geserveerd met geitenkaas crumble, gemengde noten en honing</i>	<i>€ 11,50</i>
	<i>Gamba's in knoflookroomsaus geserveerd met spek</i>	<i>€ 12,95</i>

Vegetarische hoofdgerechten

-  *Champignontruffelburger op een bedje van pasta met knoflookolie en peterselie, afgearneerd met zwiepgroenten* € 16,95
-  *Spinazie ravioli gevuld met ricotta kaas, groenten en knoflooksaus* € 15,95
-  *Frittata met rode ui, rode punt paprika, bosui en kaas uit de oven* € 12,95

Van de boerderij

Spare ribs: mooi van het botje, gemarineerd vlees bereid onder het waakzame oog van de chef € 18,95

Varkenshaasmedaillons onder een dakje van pesto en kaas met een lichte knoflooksaus of geserveerd met champignonroomsaus € 21,95

Ladysteak

160 gram botermalse ossenhaas geserveerd met truffeljus en chef's garnituur € 24,95

Heksenpot

Pannetje gevuld met gewokte biefstuk, varkenshaas en kipfilet met gewokte groenten en onze licht pittige Magic BBQ-saus € 23,95

Grootmoeders Tournedos du chef

200 gram botermalse ossenhaas in de roomboter gebakken geserveerd met braadjus en wit brood € 27,95

Mixed-grill geserveerd op een spies; varkenshaas, kipfilet, ossenhaas en kalvslende met 2 sausjes (de Magic bbq-saus, de Magic salsa-saus) en kruidenboter € 24,95

Voor de kleine trek (plates):

Pannetje met saté geserveerd met atjar en friet € 16,95

Ossenhaaspuntjes geserveerd met stroganoffsaus, pommes croquettes en groente € 18,95

Thaise kip geserveerd met knapperige groente en rijst € 17,95

Pannetje pittige gamba's geserveerd met rijst en groente € 18,95

Supplement friet bij 'de kleine trek' € 1,50 p.p

Van onze Black Bastard (Big 'Green' egg)

Supermalse saté van kippendeijen
Gemarineerde, licht pikante kippendeijen aan een spies met satésaus,
gebakken banaan en atjar uit eigen keuken € 19,95

Houthakkerssteak van de zijlende
250 gram biefstuk uit de lende gesneden, vol van smaak geserveerd
met kruidenboter en wokgroente € 23,95

Chateau Briand: topper op vleesgebied
malse ossenhaas geserveerd met diverse sausjes
voor minimaal 2 personen, apart geserveerd p.p. € 32,50

Visgerechten

Zalmfilet op de huid gebakken met chimichurri
geserveerd met risotto met tuinerwtjes € 22,95

Gewokte gamba's op Thaise wijze
Verse tricolore paprika, bosui, rode ui, Spaanse peper en peterselie € 22,95

Vangst van de Dag: Wat de visser vangt! € 22,95

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

Eventueel los te bestellen:

Sauzen koud: kruidenboter, Magic Bbq-saus en Magic Salsa-saus

Sauzen warm: champignonroomsaus en truffeljus

Extra saus € 2,25

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 € 3,75
Meloencocktail € 4,50

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.*