



## Warme gerechten

### Voorgerechten

Sint-Jakobsschelp om te gratineren	13,50 € / pers
Sint-Jakobsschelp met witloof en roomsaus met witte wijn	15,10 € / pers
Lasagne van kreeft met groentjes	18,50 € / pers
Quenelles van snoek met Nantuasaus	12,60 € / pers

### Vis en schaaldieren

Zalmfilet met groenteroom	14,50 € / pers
Waterzooi van vis, <b>een specialiteit !</b>	17,50 € / pers
Zeeduivel in een nage van saffraan en gedroogde tomaten	18,50 € / pers
Gevulde tongfilets met Nantuasaus	19,10 € / pers
Ossobuco van zeeduivel met basilicum	18,50 € / pers
Kabeljauwfilet met grijze garnalen	18,50 € / pers
Kreeftenlasagna met Nantuasaus	18,50 € / pers

### Gevogelte

Waterzooi van gevogeltewit	10,75 € / pers
Eendenborstfilet met bergappelsien	14,10 € / pers
Half parelhoentje op Brabantse wijze	15,25 € / pers
Ragout van jong parelhoen met asperges en champignons	15,25 € / pers
Gevogeltewit gekookt op lage temperatuur met pesto en gedroogde tomaten	10,75 € / pers
Kalkoensauté met paddenstoelen	11,50 € / pers

### Vlees

Kalfszwezeriken met groentjes	25,50 € / pers
Kalfszwezeriken aangebakken met citroenpeper en morilles	25,50 € / pers
Ossobuco van kalfsvlees met groentjes	16,90 € / pers
Tian van lamsvlees met verse rozemarijn	17,50 € / pers
Konijnenbout met droge pruimen	12,50 € / pers
Charolais-rundfilet in korst met Bordelaisesaus	23,50 € / pers
Saltimbocca van kalf met salie	16,50 € / pers
Orloffsgebraad van kalf gezoogd door de moeder	18,50 € / pers
Lamskoteletten met verse groenten "Bouquetière"	16,80 € / pers
Varkenshaas met mosterdsaus	14,75 € / pers
Konijnenbout met mosterdsaus	12,50 € / pers

### Eenpansgerechten

Koeskoes Royal met kip, lamsvlees en merguez	40,50 € / kg
Paella met kip, calamaris en "bouquet" garnalen	28,50 € / kg
Kalfsragout met groentjes	44,50 € / kg
Kalfsragout op Grootmoeders wijze	44,50 € / kg
Rundvlees op Burgondische wijze	44,50 € / kg
Lamsnavarin met groenten	44,50 € / kg
Zuurkoolschotel (in seizoen)	11,10 € / pers