

Menu Chrithie'k

Menu per tafel geserveerd

55€ (3 gangen) of 69€ (4 gangen)

Gelieve de vrijdag – en zaterdagavond zoveel mogelijk de menu te benutten

Belgische aperges – kaas crème – pata negra

Of

St-Jacob mosseltjes – buikspek traag gegaard op mijn manier

Tussengerecht 4 gangen

Langoustinestaartjes à la plancha – wijze van de Snippe

Hoofdgerechten

Skreihaas – tomaat – jonge spinazie – blanke botersaus

Of

Kalfstukje – morilles – Belgische asperges – schuimpje van champignons

Nagerechten

Dessert, Inspiratie van het moment

Of

Sabayon

of

Kaasbordje

Kaart

Maximun 3 verschillende gerechten per tafel

Tapas

Klein gebakken calamares met look - fijne kruiden	13
Artisanaal bereide garnaalbolletjes	13
Iberico cebo campo 27 m gerijpt	20
Gefrituurde tongreepjes met verse tartaarsaus	13

Voorgerechten

Carpaccio van Herrefort rund op mijn manier	19
Artisanaal bereide garnaalkroketten	22
Belgische asperges – kaas crème – pata negra	22
Langoustinestaartjes à la plancha – wijze van de Snippe	25
Reuze gambas gegrild op de Green Egg – op Thaise wijze	25

Hoofdgerechten

Catch of the day - garnituur naar het humeur van de chef	31
Kalfstukje – morilles – Belgische asperges – schuimpje van champignons	31
Kalfsniertjes – jonge spinazie – oude mosterd	31
Rib Eye Black Angus – peper of champignonsaus - slaatje – verse frietjes	36
Paling in t'groen of in de room	33

Desserts

In huis gemaakt appeltaartje – vanille	10
Sabayon	12
Dame blanche	10
Creatie van het moment	10
Kaasbordje	12

U kunt informatie omtrent de allergenen vragen
aan ons personeel, die u met plezier de nodige informatie zullen geven.

Opgelet de samenstelling van het levensmiddel kan wijzige

Lunch

Zie bord

Voorgerecht

Vis of vlees

&&&

Hoofdgerecht

Vis of vlees

&&&

Koffie / thee

29 €

Met dessert van de chef

36€

All in

Aperitief Cava - 2 glazen wijn – water – koffie/thee

60€