

## SUGGESTIES HERFST

### HG HOOFDGERECHT

#### D VOORGERECHT OF DEGUSTATIE

**Hert** HG 38  
*steak van hert / porto saus / veenbes /  
 aardappelgratin / stoofpeer / savooikool* D 28

**Pappardelle Ossenstaart** HG 31  
*Pappardelle Pasta / ragout van ossenstaart  
 Parmigiano Reggiano* D 24

**Varkenswang** HG 29  
*Traag gegaarde varkenswangen / aardappel  
 wortel / pastinaak* D 21

**Japanse Wagyu A5 150 GR** HG 53  
*Op de grill gebakken / gesauteerde groentjes* D 53

**King Krab** D 41  
*king krab / kreeftenjus / boon / aardappelpuree /  
 garnaal*

**Karditsel Salade** HG 29  
*Lummense geitenkaas "karditsel" / spek /  
 siroop / appel / walnoot / salade* D 23

**Risotto Bospaddenstoel** HG 30  
*arborio rijst / mengeling bospaddenstoel /  
 Parmigiano Reggiano* D 24  
**optie met Iberico Belotta ham + 7**

**Vitello Tonnato** D 24  
*gebraad van kalfs dun gesneden / tonijnmayo /  
 kapperappel / rode ui / radijs*

**Cocktail Garnaal** D 26  
*verse grijze garnalen / gekookt ei / sla /  
 citroen / cocktailsaus*

**Melanzane alla Parmigiana** D 22  
*Ovengebakken aubergine / tomatensaus /  
 Parmigiano Reggiano* HG 28

## SUGGESTIONS AUTUMN

### MAIN COURSE M

#### STARTER OR TASTING DISH T

**Venisson** M 38  
*Venisson steak / porto sauce / cranberry /  
 potato gratin / stewed pear / savoy* T 28

**Oxtail Pappardelle** M 31  
*Pappardelle Pasta / oxtail ragout  
 Parmigiano Reggiano* T 24

**Pork cheeks** M 29  
*Slow cooked pork cheeks / potato  
 carrot / parsnip* T 21

**Japanse Wagyu A5 150 GR** M 53  
*cooked on the grill / sauteed vegetables* T 53

**King Crab** T 41  
*king crab / lobster jus / pea / potato puree / leek/  
 garnaal*

**Karditsel Salade** M 29  
*Regional Goats Cheese "karditsel" / bacon /  
 pear sirup / apple / walnut / salad* T 23

**Risotto Forest Mushroom** M 30  
*arborio rice / forrest mushroom melange /  
 Parmigiano Reggiano* T 24  
**option with Iberico Belotta ham + 7**

**Vitello Tonnato** T 24  
*Thinly sliced braised veal / tuna mayonaise /  
 capers / red onion / radish*

**Shrimp cocktail** T 26  
*fresh grey shrimp / cooked egg / letuce /  
 lemon / cocktail sauce*

**Melanzane alla Parmigiana** T 22  
*loven baked eggplant / tomato sauce /  
 Parmigiano Reggiano* M 28

# BISTRO BELGE MENU

## VOOR

### Carpaccio Wagyu

wagyu Runds / Rucola / gedroogde tomaat / Parmigiano Reggiano 24m / pijnboompit / truffelmayo

### Huisgemaakte Garnaalkroket

Kropsla / kerstomaat / grijze garnalen / verse tartaarsaus

### Burrata Iberico

Burrata Pugliese / Belotta Iberico ham / basilicumolie / Roma kerstomaat / aceto balsamico

## TUSSEN

### Taglierini Tartuffo

pasta / Parmigiano Reggiano 24m / shiitake / room / verse seizoenstruffel

### Zalm Tataki

Kort geschroeide rauwe zalm / wakamé / komkommer / gembermayo / ponzu

## HOOFD

### Noordzeevis

Filet van witte vis / mousseline / preipuree / juliennegroenten / bieslookolie

### Filet Pur

Ierse runderhaas / gesauteerde groentjes / frietjes / peperroomsaus

### Hert

steak van hert / Portosaus / veenbes / aardappelgratin / stoofpeer / savooikool

## NA

### Dame Blanche

vanille roomijs / chocotoffsaus / slagroom

### Tiramisu

savouardi koekjes / koffie / Disaronno / cacao

### Irish Coffee

koffie / Jameson Whisky / slagroom

|                 |                       |    |
|-----------------|-----------------------|----|
| <b>2 GANGEN</b> | VOOR+HOOFD            | 59 |
| <b>3 GANGEN</b> | VOOR+HOOFD+NA         | 69 |
| <b>3 GANGEN</b> | VOOR+TUSSEN+HOOFD*    | 74 |
| <b>4 GANGEN</b> | VOOR+TUSSEN+HOOFD*+NA | 84 |

HOOFD\* = degustatieportie

Allergenen: Info over allergenen op aanvraag.  
De samenstelling van de producten kunnen veranderen.  
De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.  
Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.