



# Menulijst

3-gangen aan 'ne ocharme

€ 29,85 elke € 0,25 voor 't goede doel



# is of kan glutenvrij bereid worden  
\* is of kan vegetarisch bereid worden



## onze entréeskes (mè Waals ambachtsbrood)

Aalsters ajuinensoepke mè kaasstick van 'Brugse Oude' #/\*

Gefrituurde spinaziebollekes mè sauske van Gentse 'Bio Bleu Belge' \*

Plakskes van coeur de boeuf tomatjes, roquettesla & crottin van de Polle \*/#

Verse carpaccio van Belgisch rund mè Geuzevinaigrette & Postelse abdijkaas #

Tartaar van verse- en gerookte zalm mè crème fraîche, citroen & anethkruid #

's Werelds beste garnaalkroketten van tant Mara mè peterselietulpkes (+€1,50)

Bladerdeeggebakske mè saucisson van kalfsgehakt & zachte truffel

Quiche van gekonfijt Witloof, hesp en Herentalse chèvre \*

## onze hoofdgerechtjes (mè verse fritjes & Luiks slaatje)

Brochette van ossenhaas mè 'patat in de schelle' (béarnaise of peper) #

Oerantwerps stoofvlees bereid mè Bolleke Koninck & Veurnse koek

Limburgs parelhoenboutje mè portsauske & prinsesessenboontjes #

Huisbereide Luikse frikadellenkoek (vleesbrood) mè ajuinensauske

Traagzaam gegaard zeewolffleeke mè beurre blanc van witte wijn #/(+€2,=)

Zeeuwse Mossels op z'n Oostends of bereid mè Hoegaarden & porei #/(+€2,=)

Gebakken Voerense forel mè broodcroutons, peterselie & Breughelham #

Vlaamse proeverij van 3 vegetarische gerechtjes \*



## onze dessertjes

Tiramisu van Hasseltse speculaas op wijze van ons bomma

'Moelleux' au chocolat (warmlopend chocoladetaartje) mè bolleke ijs  
In vanille en citroen gepocheerd peerke mè advokaatsauske & chocomousse #

Soepke van Haspengouws rood fruit mè citroensorbet & amandelen #

'Kaastelloorke' geselecteerd door Hofmeester Michel Van Tricht #/(+€1,75)

Waalse ijskoffie bereid mè likeur van La Chouffe #

Ierse koffie (niks Belgisch maar wel TOF)

Koffieke mè Brusselse pralines #

