

## SUGGESTIES

Knolseldercrème – sint-jacobsvrucht – hazelnoot – sinaasappelpuree

Kroket – fazant – salade

Lamskroon – boschampignons – courgette – truffelsaus – amandelkroket

Heilbot – pistache – spinazie – pijnboompitten – pastinaakpuree – basilicumsaus

Skreifilet – prei – garnaal – bloemkoolpuree – saffraansaus

Wilde eendenfilet – pastinaakcrème – witlof – gegratineerde aardappel – portosaus

Hammetje – salade – graanmosterdsaus – kroketten

Côte à l'os 'wit-blauw' – salade (2 personen)

Panna cotta – citroen crème

## COCKTAIL – APERO

Spumante 'inverno' (campari – spumante – kaneel – steranijs – appelsien, huisgemaakt)

Latino (bruine rum – fanta lemon – limoen – munt – suikersiroop)

## BIER IN DE KIJKER

Mak nifique (alc. 5.7% vol.)

Bush character amber (alc. 12% vol.) actie, bestel 5 = fles 75cl. – Vraag naar uw spaarkaart !!

Bush tripel (alc. 10% vol.) actie, bestel 5 = fles 75cl. – Vraag naar uw spaarkaart !!

Kasteel cuvée (alc. 12% vol.) actie, bestel 2 = gratis glas

Kasteel rouge (alc. 8% vol.)

Ter dolen winter (alc. 9.1% vol.)

Duvel tripel hop citra (alc. 9.5% vol.)

Cuvée des trolls (alc. 7% vol.)

## SPECIAL-NIET ALCOHOLISCH

Lyre's dry london (jeneverbes – rozemarijn – appelsien) – tonic niet inbegrepen !

Bel'uva humulus (rozemarijn – appelsien) – tonic niet inbegrepen !

## WIJN AANRADER

San Marzano, Primitivo di Manduria, DOP, Anniversario 62 Riserva, Italia (rood)

Brunello di Montalcino, Canalicchio di Sopra, Toscana, Italia (rood)

Givry 1er Cru Champ Nalot, Domaine Parize, Bourgogne, France (wit)

## DAGSCHOTEL

Elke werkdag (niet op feestdag) vanaf 12.00u tot uitputting, zaterdag tot 17.00u

## WEEKENDMENU

Mogelijk per tafel op zaterdag vanaf 17.30u, zondag en feestdag vanaf 12.00u