

SUGGESTIES

Soep – broccoli – geitenkaas – geroosterde amandel – focaccia

Carpaccio – sint-jacobsvrucht – venkel – granny smith – pesto

Rode poon – butternut crème – garnaal – krielaardappel – beurre blanc

Koolvis – groene asperges – kruiden puree – dille mousseline saus

Cannelloni – spinazie – ricotta

Schelvis – venkel – gefrituurde prei – witte wijn saus – gegratineerde aardappel

Bavarois – fruit

Chocotoff – taart – appel – vanille-ijs

Bodhi chai latte

COCKTAIL APERO

Hasseltse martini 'on the rocks' (jenever – vermouthe – suiker siroop – orange bitters)

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

Calidum hieme (gin – chili peper – limoen – munt – peperbol – rozemarijn – schweppes tonic
pink peper)

PAASBRUNCH

Paasdag, 9 april 2023 vanaf 10.30u tot 14.30u – Enkel op reservatie

IN DE KIJKER

Mak nifique (alc. 5.7% vol.)

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

Kasteel rouge (alc. 8% vol.)

SPECIAL-NIET ALCOHOLISCH

Odett (peperbol – steranijs) – tonic niet inbegrepen !

Passione e fuoco (crofino – maracujà – cherry siroop)

WIJNAANRADER

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

Girolamo Russo, 'a Rina, Nerello Mascalese, Etna, 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