

SUGGESTIES NOVEMBER

Wrap – kip – paprika – courgette – ui – zoet zuur (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Toast – champignons (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Focaccia – serrano ham – pesto – zongedroogde tomaat – rucola (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Focaccia – brie – pijnboompit – honing – rucola (mogelijk voor lunch tot 15 uur)

Mosselen (natuur / pikant) – friet

Mosselen (witte wijn / look) – friet

Mosselen (provençaal / roomlook) – friet

Mosselen chef (kokos – curry – gamba's – koriander) – friet

Entrecôte 'brown swiss' – salade – paal26 gras

Carpaccio – rode biet – gerookte eendenborst

Wildzwijn ham (gerookt) – vijg – salade – mosterd-honing dressing

Zeetong 'meunière' – salade

Spaghetti – scampi – champignon – truffel – room

Onglet – warme groenten – rozemarijn aardappelen – wildjus

Tortellini – ricotta – tomate saus

Crema Catalana – vanille-ijs

African Coffee – royal rhino african cream

COCKTAIL APERO

Sang de pascual liquor 26° (*puur drinken of combineren met tonic*)

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

BIER VAN DE MAAND

Scotch c.t.s. (alc. 7.2% vol.) van 't vat

Brigand blond (alc. 9% vol.)

WIJ WERVEN AAN

Vraag naar de openstaande functies en mogelijkheden aan de verantwoordelijke.

GININDLOVU – EXCLUSIEF

Keuze uit: Original, Prickly Pear & Vanilla of Orange & Marula – tonic niet inbegrepen !

PROEF DE BIEREN VAN HET VAT

Maak een keuze van 3 bieren 15cl. met kaasjes geserveerd.

IN DE KIJKER

Filou belgian tripel (alc. 8.5% vol.)

NEGRONIAMBASSADOR

De luxe (campari – del professore vermouth – monkey 47 gin)

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

