



APERITIEF

GIN VAN HET HUIS € 14
Forest Dry 'All Seasons'

LA VIE EN ROSE Contratto Vermouth Bianco, Rose Lemonade	€ 10	HENDRICK'S GIN Schotland, zacht, infusies van komkommer	€ 10
CONTRATTO SPRITZ Contratto Extra Brut, Contratto Aperitif	€ 10	BULLDOG GIN Verenigd Koninkrijk, zacht en bloemig	€ 9
NEGRONI Campari, Gin, Vermouth Rosso	€ 10	MONKEY 47 Duitsland, kruidig, frisse citrustonen	€ 14
HORSE'S NECK Bourbon, Angostura, Canada Dry	€ 12	BOTANIC KISS GIN Spanje, zoet, framboos, aardbei	€ 9
HOMEMADE ICE-TEA <small>Alcohol free</small> Vruchtenthee, kaneel, agrum	€ 7	FOREST DRY 'SPRING' Ranst, floraal, lenterozen, citrusvruchten	€ 13
		SUPPL. FEVER TREE TONIC Indian, Elderflower, Mediterrean, Aromatic	€ 3,5

BUBBELS

COUPE CONTRATTO EXTRA BRUT 2012 Piemonte Italië, Pinot Noir & Chardonnay	€ 11	BOLLINGER Spécial Cuvée	€ 95
CONTRATTO Piemonte, Italië, Pinot Noir & Chardonnay	€ 60	LAURENT PERRIER La Cuvée	€ 79
CAVA PÈRE VENTURA Catalunya, Spanje	€ 30		

Vraag onze kaart voor meer keuze !

BIEREN

BIER VAN DE MAAND	€ 4	CORSENDONCK BLOND, van 't vat	€ 4
BOECHERIE PREMIUM, van 't vat	€ 2,75	TRIPLE D' ANVERS, van 't vat	€ 4,5
DE KONINCK BOLLEKE, van 't vat	€ 2,75		Meerdere bieren op fles beschikbaar.

FINGERFOOD

ANTIPASTI <small>Selected by Dierendonck</small> Pastrami van Holsteiner, Copa di Parma van West-Vlaams Rood, Gerookte Butcher's ham, bruschetta, pulp van tomaat	€ 18	STICKY DUROC RIBS Op houtskool gegrilde varkensribben, gekarameliseerd met Hoisin, dipje van chili en pinda	€ 12
MEAT BALLS Bourgondische bitterballen	€ 10	CRISPY PRAWNS <small>4 stuks</small> Gegrilde tijgergarnalen, limoenmayonaise, crispy dip	€ 13
KIBBELING Gepaneerde kabeljauw, huisgemaakte tartaar	€ 10	MEZZE  Huisgemaakt pitabrood, hummus, taramasalata, tzatziki, rauwkost	€ 11
BRUSCETTE Tomaat en basilicum	€ 8	VEGGIE SPRINGROLLS <small>2 stuks</small>  Loempia's boordevol gevuld met knapperige groentjes, homemade chilisaus	€ 10



CHEF'S MENU

VOORGERECHTEN

Tagliata Piemontèse | molsla | cake van soja en yuzu

Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia

Of

Sint Jacobsvruchten | spies van citroengras | confit van ananas en rode chili | lardo (suppl. € 5)

Riesling 'Red Slate' 2017, Catherine Marshall – Riesling- Elgin, Zuid-Afrika

of

Gebakken ganzenlever | zwarte pens | appel | walnoot | brioche van peperkoek (suppl. € 7)

Passito Oro 2006, La Spinetta - Toscana, Italia

TUSSENGERECHTEN

Tagliata Piemontèse | molsla | cake van soja en yuzu

Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia

Of

Sint Jacobsvruchten | spies van citroengras | confit van ananas en rode chili | lardo (suppl. € 5)

Riesling 'Red Slate' 2017, Catherine Marshall – Riesling- Elgin, Zuid-Afrika

HOOFDGERECHTEN

Catch of the day | bereiding van vers aangevoerde vis volgens inspiratie van de dag

Vermentino 2018, La Spinetta - Vermentino - Toscana, Italia

of

Kalfsrug, traag gegaard | risotto met pecorino | tuinbonen | ijsbergsla

Primitivo 'Civitas' 2017, Lunaria - Primitivo - Abruzzo, Italië

of

Entrecôte Black Agnus | béarnaise of peperroom | gemengde sla en frietjes (suppl. € 7,50)

Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia

KAAS

Assortiment hoevekazen

NAGERECHTEN

Cheesecake | hibiscus | amandelkrullen | sorbet van violette

of

Dame Blanche

of

Plankje met drie hoevekazen

CHEF'S MENU (exclusief supplementen)

3-gangen (voorgerecht | hoofdgerecht | dessert)

€ 42

4-gangen (+ tussengerecht of kaas)

€ 55

5-gangen (voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert)

€ 65

Onze menu is doordacht opgebouwd in smaak en aroma, vandaar dat variaties hierop niet mogelijk zijn.

Het is dus niet mogelijk om uw menu zelf samen te stellen met à la carte gerechten.



.....CLASSIC STARTERS.....

CARPACCIO RUNDS Klassiek met Parmezaan, rucola en olijfolie uit de Priorat	€ 16
TAGLIATA Piemontèse rund, molsla, cake van soja en yuzu	€ 18
COQUILLES Op spies van citroengras, confit van ananas en rode chili, lardo	€ 20
GANZENLEVER Gebakken, zwarte pens, appel, walnoot, brioche van peperkoek	€ 22
GARNAALKROKETJES Artisanaal bereid	€ 18
CREUSEN Op ijs	€ 18
SOEP VAN HET MOMENT	€ 8

.....FISH & MORE

CATCH OF THE DAY Bereiding van vers aangevoerde vis, volgens inspiratie van de dag	€ 27
ZEETONG Krokant gebakken zeetong (400 gram), groene sla, verse frieten	€ 36
QUINOA Gerookte zalm, tijgergarnalen, suikersla, avocado, groene appel, radijs	€ 21

.....POULTRY

CAESER SALAD Romeinse sla, gegrilde kip, Parmezaan	€ 18
VOL AU VENT Ragout van kip, krokant gebakken zwezeriken, groene sla	€ 26
ZWARTPOOTKIP In de Josper gegaarde zwartpootkip, tomaten, lange puntpaprika, groene kruiden, rattenaardappelen	€ 28

.....VEGGIE

GEITENKAAS ♻️ Warme geitenkaas, notensla, witte kool, appel	€ 18
RISOTTO ♻️ Tartufata, wilde paddenstoelen, bieslookolie	€ 22
SMOKED CHILI SIN CARNE ♻️ Huisgemaakte chili, paprika, rode bonen, pitabroodje	€ 24



JOSPER BBQ

De Josper is de houtskooloven die centraal in onze keuken staat. De smaak en het aroma zijn veel beter dan bij een gewone barbecue. Vlammen komen er niet aan te pas, waardoor het voedsel nooit uitdroogt, noch aangebrand is. Door de combinatie oven en grill worden de ingrediënten tegelijkertijd dichtgeschroeid, gerookt en geroosterd. Een ouderwetse, authentieke bbq-smaak, een perfecte textuur en een heerlijke malsheid.

MEAT SELECTION

Inclusief saus, sla en aardappelgerecht

ANTWAARPS STOOFFLEES Witlofsla, verse frieten	€ 18
STEAK TARTAAR Gemalen steak Belgisch Wit Blauw, huisbereid, gemengde sla, verse frieten	€ 23
SPARE RIBS Gemarineerde varkensribben, gemengde sla en frietjes	€ 22
KALFSRUG Traag gegaard, risotto met pecorino, tuinbonen, ijsbergsla	€ 28
HAMBURGER DIERENDONCK Burger van gerijpt kwaliteitsrundsvlees van meesterslager Dierendonck, cheddar, ijsbergsla, honingketchup	€ 19
CHOUROUTE 'BOECHERIE' Speenvarken, zwarte pens, zuurkool, zilverui, rapen	€ 29
STEAK BELGISCH WITBLAUW , België, grasgevoerd Het Belgisch witblauw is onze nationale trots: een ras dat in 1989 werd ontwikkeld, smaakvol vlees tegen een schappelijke prijs en gemakkelijk te fokken. Kortom het ideale rund. Een Belgisch witblauw herken je in een oogopslag: een wit vel met blauwe of zwarte vlekken, zeer gespierd en impressionant. Door de afwezigheid van vet is de spiermassa zeer stevig. Dit is een genetisch kenmerk dat resulteert uit opeenvolgende kruisingen. Het vlees is smaakvol en mager.	€ 23
FILET PUR LIMOUSIN , Frankrijk, grasgevoerd Limousinrunderen kunnen perfect natuurlijk gefokt worden, zonder kunstmatige voedingsstoffen. Dat maakt hun vlees bijzonder smaakvol. Fijnproevers beschouwen het dan ook als de 'Limousine' onder de runderen. Het staat bekend om de mooie rode kleur, speciale marmering en heerlijke sappigheid.	€ 34
ENTRECÔTE BLACK AGNUS , Schotland, 3 weken gerijpt, grasgevoerd, laag vetgehalte Black Agnus is een van origine robuust Schots runderras met een sociaal en rustig karakter, vandaar dat de dieren dan ook geen hoorns hebben. Je zou bijna zeggen dat deze 'vriendelijkheid' is terug te vinden in het vlees, want het vlees is zeer mals en heerlijk van smaak.	€ 31
ENTRECÔTE SIMMENTAL , Selected by Hendrik Dierendonck, Oostenrijk, 4 weken gerijpt, grasgevoerd, vetmarmering Het Simmental rund bestaat al sinds de middeleeuwen. Het is een runderras dat hoofdzakelijk in Oostenrijk en Duitsland wordt gekweekt. Het is een ware delicatessen. De runderen lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen en de Duitse Alpen, waar ze veel kruiden eten waardoor het vlees karaktervol van smaak is. Het vlees van het Simmental rund is fijn van structuur en heeft een goede vetdooradering.	€ 39
COTE A L'OS HEREFORD , Selected by Hendrik Dierendonck, 5 weken gerijpt, grasgevoerd, vetrand, per 2 pers. Ierse runderen uit Herefordshire in het westen van Engeland. Je herkent ze aan hun gekrulde rode vacht en witte kop. Het vlees bevat veel vetadertjes die verdwijnen bij de bereiding. Hereford staat bekend om zijn natuurlijke smaak en ongekende malsheid.	€ 85



NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	€ 10
CRÈME BRULÉE	€ 9
FROZEN LEMON Citroensorbet, vanilleijs, limoncello, crunch van crüesli	€ 11
CAFÉ GLACÉE Vanille ijs, Nespresso koffie, Kahlua	€ 10
MOELLEUX Donkere chocolade, vanille- ijs, seizoen garnituren	€ 12
CHEESECAKE Hibiscus, amandelkrullen, vanilleolie, sorbet van violette	€ 11
ESPRESSO MACCHIATO BRASILIANO Bolletje vanille roomijs, overgoten met gekoelde Espresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes	€ 7
SABAYON UIT DE JOSPER Verse vruchten, sinaasappelsabayon, gebrande amandelnootjes (vanaf 2 personen)	€ 13
TRIO VAN KAZEN Met garnituren	€ 10

AFTER DINNER DRINKS

ZOETE WIJNEN		WHISKEY	
Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2017, La Spinetta	€ 7	The Balvenie 12y	€ 12,5
Passito Oro 2006, La Spinetta	€ 12	Oban 14y	€ 9
SWEET & FORTIFIED		Dalwhinnie 15y	€ 8,75
Sherry East India Solera, Lustau	€ 7	Talisker 10y	€ 9,25
Porto 10y, Quinta de Vista Alegria	€ 6	Springbank 15y	€ 11
Porto 20y, Quinta de Vista Alegria	€ 12	J&B	€ 6
Porto 20y 'Old White, Quinta de Vista Alegria	€ 12	Bulleit	€ 9
Madeira 10y, Barbeito	€ 9	Jack Daniels	€ 7
LIKEUREN		COGNAC	
Amaretto di Saronno	€ 6	De Fussygnny Borderies	€ 9,5
Limoncello	€ 6,5	Courvoisier VS	€ 6,5
Cointreau	€ 6	Hennesy Fine de Cognac	€ 7,45
Baileys	€ 6	Rémy Martin VSOP	€ 7,5
Sambuca	€ 6		
Grand Marnier Cordon Rouge	€ 6		
Grand Marnier Cuvée Alexandre	€ 8,45		
Irish Coffee (of ander combinatie)	€ 9		
GRAPPA			
Amarone Barricata	€ 15		
Bottega Morbida	€ 8,45		