



APERITIEF

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
MATCHA MAN <small>Alcohol free</small> Limoen, gember, matcha thee	€ 7	SUPPL. FEVER TREE TONIC Indian, Elderflower, Mediteraan, 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	TRIPEL 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> <i>Pastrami van Holsteiner, Copa di Parma van West-Vlaams Rood, Gerookte Butcher's ham, bruschetta, pulp van tomaat</i>	€ 18	STICKY DUROC RIBS <i>Op houtskool gegrilde varkensribben, gekarameliseerd met Hoisin, dijje van chili en pinda</i>	€ 12
MEAT BALLS <i>Bourgondische bitterballen</i>	€ 10	CRISPY PRAWNS <small>4 stuks</small> <i>Gegrilde tijgergamalen, limoenmayonaise, crispy dip</i>	€ 13
KIBBELING <i>Gepaneerde kabeljauw, huisgemaakte tartaar</i>	€ 10	MEZZE  <i>Huisgemaakt pitabrood, hummus, taramasalata, tzatziki, rauwkost</i>	€ 11
BRUSCETTE <i>Tomaat en basilicum</i>	€ 8	VEGGIE SPRINGROLLS <small>2 stuks</small>  <i>Loempia's boordevol gevuld met knapperige groentjes, homemade chilisaus</i>	€ 10



CHEF'S MENU

VOORGERECHTEN

Onglet handgesneden tartaar schorseneren mayonaise van miso <i>Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia</i>	€ 6,50 - € 39
Of	
Forel doperwt groene appel croutons van roggebrood <i>Riesling 'Red Slate' 2017, Catherine Marshall – Riesling- Elgin, Zuid-Afrika</i>	€ 7,50 - € 45
of	
Gebakken ganzenlever zwarte pens appel walnoot brioche van peperkoek (suppl. € 7) <i>Passito Oro 2006, La Spinetta - Toscana, Italia</i>	€ 12

TUSSENGERECHTEN

Onglet handgesneden tartaar schorseneren mayonaise van miso <i>Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia</i>	€ 6,50 - € 39
Of	
Forel doperwt groene appel croutons van roggebrood <i>Riesling 'Red Slate' 2017, Catherine Marshall – Riesling- Elgin, Zuid-Afrika</i>	€ 7,50 - € 45

HOOFDGERECHTEN

Catch of the day bereiding van vers aangevoerde vis volgens inspiratie van de dag <i>Vermentino 2018, La Spinetta - Vermentino - Toscana, Italia</i>	€ 6,50 - € 39
of	
Varkenswangen, krokant gebakken zachte teriyaki paksoi prei fondant aardappelen <i>Primitivo 'Civitas' 2017, Lunaria - Primitivo - Abruzzo, Italië</i>	€ 7 - € 42
of	
Entrecôte Black Agnus béarnaise of peperroom gemengde sla en frietjes (suppl. € 7,50) <i>Il Nero di Casanova 2014, La Spinetta - Sangiovese - Toscana, Italia</i>	€ 6,50 - € 39

KAAS

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht

NAGERECHTEN

Chocolade | zanddeeg | framboos | bosbessen
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
ONGLET Handgesneden tartaar, schorseneren, soja, mayonaise van miso	€ 18
FOREL Gerookt, groene appel, munt, doperwten, croutons van roggebrood	€ 17
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 Jospet geaarde 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

ANTWAARPS STOOFVLEES 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
VARKENSWANG Krokant gebakken, zachte teriyaki, paksoi, prei, fondant aardappelen	€ 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, graangevoerd 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, graangevoerd, 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, graangevoerd, 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
CHOCOLADE TAARTJE Zanddeeg, frambozen, bosbessen	€ 12
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 amandelhootjes (vanaf 2 personen)	€ 13
TRIO VAN KAZEN Met garnituren	€ 10

AFTER DINNER DRINKS

ZOETE WIJNEN Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2017, La Spinetta € 7 Passito Oro 2006, La Spinetta € 12	WHISKEY The Balvenie 12y € 12,5 Oban 14y € 9 Dalwhinnie 15y € 8,75 Talisker 10y € 9,25 Springbank 15y € 11 J&B € 6 Bulleit € 9 Jack Daniels € 7
SWEET & FORTIFIED Sherry East India Solera, Lustau € 7 Porto 10y, Quinta de Vista Alegria € 6 Porto 20y, Quinta de Vista Alegre € 12 Porto 20y 'Old White, Quinta de Vista Alegre € 12 Madeira 10y, Barbeito € 9	COGNAC De Fussygn Borderies € 9,5 Courvoisier VS € 6,5 Hennesy Fine de Cognac € 7,45 Rémy Martin VSOP € 7,5 Rémy Martin XO (3cl) € 17
LIKEUREN Amaretto di Saronno € 6 Limoncello € 6,5 Cointreau € 6 Baileys € 6 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	