



APERITIEF

GIN VAN DE WEEK € 12
Inclusief Fever Tree Tonic

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| COUPE CONTRATTO EXTRA BRUT 2011 Piemonte Italië, Pinot Noir & Chardonnay | € 11 | CONTRATTO SPRITZ Contratto Extra Brut, Contratto Aperitif | € 9,5 |
| NEGRONI Campari, Gin, Martini Rosso | € 9 | HORSE'S NECK Bourbon, Angostura, Canada Dry | € 10 |
| HOMEMADE ICE-TEA Vruchtenthee, kaneel, agrum | € 7 | DIPLÔME GIN Frankrijk, kruidig, citrus | € 9 |
| HENDRICK'S GIN Schotland, zacht, infusies van komkommer | € 10 | BULLDOG GIN Verenigd Koninkrijk, zacht en bloemig | € 9 |
| GIN SEA Spanje, licht zoet en floraal, munt | € 8 | COPPERHEAD GIN België, zacht, sinaasappel | € 14 |
| BOTANIC KISS GIN Spanje, zoet, framboos, aardbei | € 9 | OPIHR GIN Verenigd Koninkrijk, kruidig, smeug | € 10 |
| FEVER TREE TONIC Indian, Elderflower, Mediterrean, Aromatic | € 3,5 | MARULA GIN België, oranjebloesem, koriander, lavendel | € 13 |

FINGERFOOD

ASSORTIMENT FINGERFOOD € 12/pp

| | | | |
|---|------|--|------|
| MEAT BALLS Bitterballen La Trappe | € 10 | BRUSCHETTE Tomaat & basilicum | € 8 |
| MEAT LOAF Huisgemaakt, augurk, Tierentyn mosterd | € 9 | BRUSCHETTE Gemarineerde zalm | € 13 |
| OLD BRUGGE Mosterd, zilveruitjes | € 9 | KIBBELING Gepaneerde kabeljauw, verse tartaar | € 11 |
| THE BUTCHER'S HAM Prosciutto 12 maanden gerijpt | € 10 | NEMS Pulled pork, chili, pistache | € 11 |
| OESTERS PER STUK Creusen op ijs | € 3 | TRIO VAN OESTERS Op ijs, gegratineerd, wasabi | € 12 |



..... MENU BOECHERIE

3-GANGENMENU à € 39/pp : voor-hoofd-dessert

4-GANGENMENU à € 46/pp : voor-soep-hoofd-dessert

PULLED PORK, koolsla, barbecuesaus

of

EEND, gerookt en gekonfijt, kruidenbrioche, gele biet en pinda

of

WILDE ZALM, carpaccio, mayonnaise van earl grey thee, tartaar van asperges en gepofte speld

of

ASPERGES, op Vlaamse wijze (suppl. € 5)

of

SOEP VAN HET MOMENT



SCHOL, op de graat gebakken, bereidingen met jonge prei, lavas en zachte curry

of

LAMSZIELTJE, groene asperges, rode linzen en stroop van rode wijn

of

ENTRECÔTE, Holsteiner, Nederland, saus, gemengde sla en frietjes (suppl. € 7,50)



CHEESECAKE, mango, verveine en crumble van stroopwafels

of

DAME BLANCHE

of

3 KAZEN met garnituur



VOORGERECHTEN

| | |
|---|--------------|
| CARPACCIO RUNDS, klassiek met Parmezaan, rucola en olijfolie uit de Priorat | € 16 |
| PULLED PORK, traag gegaard op de Chuck Wagon, koolsla, American BBQ sauce | € 16 |
| EEND, gerookt en gekonfijt, kruidenbrioche, gele biet en pinda | € 18 |
| GARNAALKROKETJES, artisanaal bereid | € 18 |
| CREUSEN, op ijs 3 bereidingen | € 18 € 23 |
| WILDE ZALM, carpaccio, mayonaise van earl grey thee, tartar van asperges en gepofte speld | € 18 |
| CARPACCIO KNOLSELDER, mosterdblاد, zoete ui | € 15 |
| SOEP VAN HET MOMENT | € 8 |
| ASPERGESOEP, gerookte zalm, mosterdbrood | € 10 |

BURGERS

| | |
|---|------|
| BEEF BURGER, 180gram gerijpt kwaliteitsrundsvlees, mosterdketchup, frietjes Supplement Cheddar € 2 | € 16 |
| LAM BURGER, lamsgehakt, feta, gegrilde groenten, zwarte woudbrood | € 19 |
| CEASER DOG, kip, ceaserdressing, ijsbergsla, Parmezaanse kaas, frietjes | € 17 |

SALADS

| | |
|--|------|
| CAESER SALAD, Romeinse sla, gegrilde kip, Parmezaan | € 18 |
| CRISPY DUCK, krokante eend, mango mayonaise, gele biet, krokantjes van sesam | € 21 |
| QUINOA, gerookte zalm, avocado, granaatappel, komkommer en appelsien | € 18 |
| SALADE LAMSVLEES, witte bonen, fijne frisee, tomatenvinaigrette, rode linzen | € 21 |



VEGGIE

| | |
|--|------|
| GROENTENBURGER, seizoen groenten, tzatziki | € 17 |
| GROENE ASPERGES, Japan Style, wakame, soja, sesam, wasabi, mirin | € 22 |

CLASSICS

| | |
|--|------|
| LAMSZIELTJE, groene asperges, rode linzen en stroop van rode wijn | € 29 |
| VOL AU VENT, ragout van kip, krokant gebakken zwezeriken, groene sla | € 26 |
| ANTWAARPS STOOFFLEES, witlofsla, verse frieten | € 18 |
| STEAK TARTAAR, gemengde sla, verse frieten | € 22 |
| SPARE RIBS, gemarineerd, frieten en gemengde sla | € 20 |

FISH

| | |
|--|------|
| SCHOL, op de graat gebakken, bereidingen met jonge prei, lavas en zachte curry | € 27 |
| ROGGENVLEUGEL, 'Klassiek' kappers, boter, puree | € 29 |
| ZEETONG, meunière, groene sla en verse frietjes | € 34 |

MEAT SELECTION

| | |
|---|-----------|
| ONGLET, gegrilde kraaibiefstuk, gerookte choron, little yam, loempia van gekonfijte aardappel | € 28 |
| STEAK*, Belgisch Wit-Blauw | € 23 |
| FILET PUR*, Aberdeen, Argentinië | € 34 |
| ENTRECÔTE*, Holsteiner, grasgevoerd, 3 weken gerijpt, laag vetgehalte | € 31 |
| DUNNE LENDE*, Rubia Gallega, Spanje, graangevoerd, 5 weken gerijpt | € 38 |
| T-BONE*, Black Agnus, Zuid-Amerika, grasgevoerd, 5 weken gerijpt | € 90 / 2p |

* inclusief :

SIDES
SAUZEN
VEGGIE

frieten | almetten | kroketten | loempia van aardappel
peper | archiduc | béarnaise | gerookte choron
gemengde sla | Thaise komkommersla | coleslaw | ceaser sla | witloof-wortelsla



..... NAGERECHTEN

| | |
|---|------|
| DAME BLANCHE | € 10 |
| CRÈME BRULÉE | € 9 |
| FROZEN LEMON, citroensorbet, vanilleijs, limoncello, crunch van crüesli | € 11 |
| CAFÉ GLACÉE | € 10 |
| MOELLEUX, gezouten karamel, rumijs | € 12 |
| TRIO VAN KAZEN, met garnituren | € 10 |
| CHEESECAKE, mango, verveine en crumble van stroopwafels | € 11 |
| SABAYON, van krieckenbier (vanaf 2 personen) | € 10 |
| DONUT, huisgemaakt, Griekse yoghurt, honing, groene appel | € 11 |
| ESPRESSO MACCHIATO BRASILIANO Bolletje vanille roomijs, overgoten met gekoelde Espresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes | € 7 |
| KOFFIE DE LUXE BOECHERIE Nespresso koffie, huisbereide zoetigheden | € 10 |

..... AFTER DINNER DRINKS

| | |
|---|------|
| MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA 2016, La Spinetta | € 7 |
| PASSITO ORO 2006, La Spinetta | € 12 |
| SHERRY INDIA SOLERA, Lustau | € 7 |
| PORTO 10y, Quinta de Ventozelo | € 6 |
| PORTO 20y, Quinta de Ventozelo | € 12 |
| PORTO 20Y 'OLD WHITE', Quinta de Ventozelo | € 12 |
| MADEIRA 10Y, Barbeito | € 9 |
| IRISH COFFEE (of ander combinatie) | € 9 |