



## APERITIEF

**GIN VAN DE WEEK € 12**  
**Inclusief Fever Tree Tonic**

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

## FINGERFOOD

**ASSORTIMENT FINGERFOOD € 12/pp**

<b>MEAT BALLS</b> Bitterballen La Trappe	€ 10	<b>BRUSCHETTE</b> Tomaat & basilicum	€ 8
<b>SPINATA ROMANA</b> Salami uit Lazio	€ 9	<b>BRUSCHETTE</b> Gemarineerde zalm	€ 13
<b>OULD BRUGGE</b> Mosterd, zilveruitjes	€ 9	<b>KIBBELING</b> Gepaneerde kabeljauw, verse tartaar	€ 12
<b>THE BUTCHER'S HAM</b> Prosciutto 12 maanden gerijpt	€ 10	<b>MOZZARELLA STICKS</b> Uit de oven met spek	€ 10
<b>OESTERS PER STUK</b> Creusen op ijs	€ 3	<b>NEMS</b> Pulled pork, chili, pistache	€ 11



## ..... MENU BOECHERIE .....

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

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

PULLED PORK, koolsla, barbecuesaus

of

SIMMENTHAL, handgesneden tartaar, gepekelde jonge groentjes, crème van gerookte raap

of

RODE MUL, frisse paëlla, chorizo mayonaise

of

GANZENLEVER, terrine, pompoen, veldkers, popcorn van crispy pork, abrikozentoast (suppl. € 7)

of

SOEP VAN HET MOMENT



SKREI, op vel gebakken, crème van bloemkool, gegrilde suikersla, mousseline van langoustines

of

KALFSMUIS, groene kruidenkorst, boerenkool, schorseneren, jus van steeltjespeper

of

ENTRECÔTE Uruguay Grainfed, saus, sla en frietjes (suppl. € 7,50)



BRETONS, aardbeienrabarber, witte chocolade, bloedappelsien

of

DAME BLANCHE

of

3 KAZEN met garnituur



## VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROUNDS, klassiek met parmezaan, rucola en olijfolie uit de Priorat	€ 16
PULLED PORK, traag gegaard op de Chuck Wagon, koolsla, American BBQ sauce	€ 16
SIMMENTHAL, handgesneden tartaar, gepekelde groentjes	€ 17
GARNAALKROKETJES, artisanaal bereid	€ 18
CREUSEN OP IJS, 6 stuks	€ 18
RODE MUL, frisse paëlla, bergamot, chorizo mayonaise	€ 18
SOEP VAN HET MOMENT	€ 8

## BURGERS

BEEF BURGER, 180gram gerijpt kwaliteitsrundsvlees, mosterdketchup, frietjes	€ 15
CHICKEN BURGER, gegrilde kipfilet, caeserdressing, ijsbergsla, frietjes	€ 17
MEXICAN HOT DOG, 150gram Duroc varken, zure room, guacamole, cheddar, frietjes	€ 18

## SALADS

CAESER SALAD, Romeinse sla, gegrilde kip, Parmezaan	€ 18
CRISPY PRAWNS, krokant gebakken Nobashi garnalen, kokosmayo, sweet chili	€ 21
QUINOA, gerookte zalm, avocado, granaatappel, komkommer en appelsien	€ 18
SALADE BRIE, gesmolten op roggebrood, veldsla, honing, walnoot	€ 17
SALADE GEITENKAAS, gepekelde groenten, bloedappelsien, rode mosterdsla	€ 18



## VEGGIE

FALAFEL, auberginekaviaar, gesmoorde paprika	€ 19
RISOTTO, paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas	€ 21

## CLASSICS

KALFSMUIS, groene kruidenkorst, boerenkool, schorseneren	€ 28
VOL AU VENT, ragout van kip, krokant gebakken zwezeriken, groene sla	€ 26
ANTWAARPS STOOFLVEES, witlofsla, verse frieten	€ 18
STEAK TARTAAR, gemengde sla, verse frieten	€ 22

## FISH & MORE

SKREI, op vel gebakken, crème van bloemkool, mousseline van langoustines	€ 28
ROGGEVLEUGEL, 'Singapore', paksoi, sesam, soja, gefermenteerde look	€ 29

## MEAT SELECTION

ONGLET, gegrilde kraaibiefstuk, béarnaise met pickles, little yam, gekonfijte aardappelen	€ 28
SPARE RIBS, gemarineerd, frieten en gemengde sla	€ 20
STEAK*, Belgisch Wit-Blauw	€ 20
FILET PUR*, Nieuw-Zeeland	€ 34
ENTRECÔTE*, Uruguay, graangevoederd, 3 weken gerijpt, laag vetgehalte	€ 31
ZESRIB*, Normandi, graangevoederd, 5 weken gerijpt	€ 38
CÔTE À L'OS*, Simmentaler, Duitsland, grasgevoederd, 5 weken gerijpt	€ 80 / 2p

\* inclusief : SIDES frieten | alumetten | kroketten | rozemarijnaardappelen  
SAUZEN peper | archiduc | béarnaise | blackwell  
VEGGIE gemengde sla | witlofsla | coleslaw | tomatensla met quinoa



## ..... NAGERECHTEN .....

DAME BLANCHE	€ 10
CRÈME BRULÉE	€ 9
COLONEL, citroensorbet met Ketel One vodka	€ 10
CAFÉ GLACÉE	€ 10
MOELLEUX, donkere chocolade, platte kaas, rood fruit	€ 12
TRIO VAN KAZEN, met garnituren	€ 10
BRETONS, aarbeienrabarber, witte chocolade, bloedappelsien	€ 11
SABAYON, van krieckenbier (vanaf 2 personen)	€ 11
BROODPUDDING, uit de Jospers houtskooloven, banaan, walnoot, tofeesaus	€ 12
ESPRESSO MACCHIATO BRASILIANO	€ 7
Bolletje vanille roomijs, overgoten met gekoelde Espresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes	

## ..... AFTER DINNER DRINKS .....

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA 2016, La Spinetta	€ 7
PASSITO ORO 2006, La Spinetta	€ 12
SHERRY INDIA SOLERA, Lustau	€ 7
PORTO THE SENIOR TAWNY, Niepoort	€ 8
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