

Chefs Specials

VOORGERECHT

ZALM TARTAARTJE tartaar van rauwe zalm
gemarineerd met mosterd, dille en oude Belgische graanjenever. € 9.50

HOOFDGERECHTEN

RIB STEAK op lage temperatuur gegaarde runder ribstuk
geserveerd met zoete aardappelpuree en doperwtten. € 17.75

ZEEWOLF FILET gegratineerd met kreeftenboter
en geserveerd met groenten en roseval aardappeltjes. € 18.00

NAGERECHT

GEPOCHEERDE PEER
geserveerd met een bolletje sorbetijs van kersenbier. € 6.50

BIERTIP RIBSTEAK:

CHIMAY RED 7.0 % *Espace Chimay, Baileux, Hinault.*
Koperkleur met een fruitige en zachte smaak, zijdeachtig en lichte bitterheid.

BIERTIP ZALMTARTAAR & ZEEWOLF:

CORNET 8.5 % *Palm brouwerij, Steenhuffel, Vlaams-Brabant.*
Oaked zwaar-blond bier, subtiele vanilletoets van eikenhouten snippers.

BIERTIP GEPOCHEERDE PEER:

KASTEEL ROUGE 8 % *Brouwerij van Honebrouck, Ingelmunster.*
Frisse tonen en de zachtheid van chocolade combineren prima met een licht bittertje.

