

## Suggesties – Suggestions:

### Mocktail aperitief zonder alcohol– Apéritif sans alcool:

Orange Spritz 0 % €

### Apéritiefhapje tapas to share– Amuse:

Traditionele Sardines “Felisa en boîte deluxe”, top textuur & smaak, toast.  
*Sardines traditionnelles « Felisa en boîte deluxe », texture et saveur optimales, toast.* €

Traag gegaard buikspek Ibérico, kort gegrild, Mostaard Wostyn.  
*Lard grillé de porcelet, caisson basse temperature, moutarde Wostyn .* €

### Entrée– Voorgerechten:

Escargots “Petits-Gris de Namur”, look- en kruidenboter.  
*Les escargots “Petits-Gris de Namur”, beurre d’ail et fines herbes.* €

~

Sint-Jakobsnootjes gebakken “à la Dugléré met saffraan”.  
*Coquilles Saint-Jacques poêlées “ à la Dugléré aux saffran ”.* €

### Hoofdgerechten – Plat principale:

Karnemelkstampers, gepocheerd ei, grijze garnaal, Watou paterskaas, hazelnootboter.  
*Babeurre, oeuf poché, crevettes grises, fromage Watou, beurre noisette.* €

~

Hazenrugfilet “Harlekijn”, winterse groente, aardappeloetsjes.  
*Filet de râble de lièvre “Arlequin”, légumes d’hiver, pommes dauphines.* €

~

Kalfszwezeriken, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, warme groente, aardappeloetsjes.  
*Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.* €

~

Ribeye Black Angus\*\*\* Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit.  
*Ribeye Black Angus\*\*\* Aberdeen Prime maturée, crudités, frites fraîches.* €

~

In hazelnootboter gebakken zeebaarsfilet, sint-jakobsnootjes, Nantuasaus, verse frietjes.  
*Filet de bar, coquilles Saint-Jacques, sauce Nantua, frites.* €

~

“Hazepenep uit de Polders” sudderpotje, winterse groente, aardappeloetsjes.  
*Civet de lièvre traditionnel, légumes d’hiver, pommes dauphines.* €