

Thema Belgisch
Menu van 17/7 en 18/7



- Tomaat garnaal 'New style'
of
- Paling in 't groen
of
- Mechelse koekoek kroket (2 stuks) / knolselder / champignon / groene asperge
of
- Velouté van broccoli / Breydelham / bio-room (vegetarisch mogelijk)

- Vol-au-vent / bladerdeeg / frietjes / salade
of
- Varkenswangen / frietjes / salade
of
- Paling in 't groen / frietjes / salade (+ € 5,00)
of
- Mosselen (natuur / Affligem / witte wijn / look en bio-room) (1 kg) / frietjes (+ € 3,00
natuur - + € 5,00 andere soorten)

- Dame Blanche (vers gedraaid ijs / chocoladesaus / slagroom)
of
- Grootmoeders rijstpap
of
- Pannenkoek mikado (banketbakkersroom / chocoladesaus)
of
- Oliebollen

3-gangenmenu: € 49,00

All-in (drank inbegrepen t.e.m. koffie)*: + € 23,00

* (1 aperitief, huiswijnen, bieren, water, frisdranken, 1 koffie)

All-in "BOB"**: + € 15,00

** (1 non alcoholisch aperitief, water, frisdranken, 1 koffie)

Mogelijke optie:

Warm hapjesbord (o.b.v. 3 stuks) € 7,00 p.p.

Kaaskroketje – kippendij / waterzooi – Luiks balletje

Kindermenu (tot 12 jaar)

Kaaskroket / slaatje

Vol-au-vent / frietjes

Mini Dame blanche

€ 24,50

All-in (water en frisdranken inbegrepen tem koffie): + € 8,00