

Dinerkaart

Voor bij de aperitief, of voor bij het voorgerecht, voor twee personen:

Brood met kruidenboter	4,95
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	8.25
Broodbord met aioli, olijventapenade en verse tomatensalsa	7,50
Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht, keuze uit onderstaande gerechten	48,50
Vier gangen, voor-, soep-, hoofd- en nagerecht, keuze uit onderstaande gerechten	54,50

Bij enkele gerechten staat er een supplementprijs bij voor in het menu.

Gaarne vooraf aangeven of u drie- of vier gangen menu of à la carte wenst

Naast een rijk assortiment bieren hebben we ook diverse wijnen per glas en een wijnkaart.

For the aperitif or starter, for two people:

Bread with herb butter	4.95
Garlic bread with olive oil and sea salt	8.25
Bread plate with aioli, olive tapenade and fresh tomato salsa	7.50
Three courses, starter, main dish and dessert, Choice from the following dishes*	48.50
Four courses, starter, soup, main dish and dessert, Choice of dishes below*	53.50

Some dishes have a supplement price for the menu.

Please indicate in advance whether you would like a three- or four-course menu or à la carte

In addition to a wide range of beers, we also have various wines by the glass and a well-stocked wine list.

Voorgerechten/starters:

Carpaccio van 2 sterren beter leven rund uit Brabant, met milde peperdressing, Reypenaer, pijnboompitten en rucola	14,75
Carpaccio of 2-star Better Life beef from Brabant, with mild pepper dressing, Reypenaer, pine nuts and rocket	

Gemengde salade met gerookte forel, gemarineerde knolselderij, appel en limoendressing 14,75
Mixed salad with smoked trout, marinated celeriac, apple and a lime dressing

Dun gesneden, langzaam gegaarde varkenslende met vijgensiroop en kruidencrumble 15,75
Thinly sliced, slow-cooked pork loin with fig syrup and herb crumble

Gemengde salade met Bettine geitenkaas, gemarineerde rode biet, uitgebakken spekjes, kikkererwten, pitjes en zaden en honing-mosterd dressing (ook vegetarisch mogelijk) 15,75
Mixed salad with Bettine goat cheese, marinated beetroot, fried bacon, chickpeas, seeds and honey-mustard dressing (also vegetarian possible)

Tartaartje van koud gerookte Noorse zalm, scharrelei, een dille crème fraîche en Balsamico 13,75
Tartare of cold smoked Norwegian salmon, egg, a dill crème fraîche and balsamic vinegar

Soep/soup:

Pittige kerriesoep met geslagen room en groene kruiden 9,50
Spicy curry soup with whipped cream and green herbs

Pomodori-soep met huisgemaakte pesto 8,50
Pomodori soup with homemade pesto

Hoofdgerechten/main dishes:

Gegrilde runder-entrecôte, van het 2 sterren beter leven rund uit Brabant, met een roomsaus van verse groene pepers 29,75

Grilled beef entrecôte, from the 2-star Better Life beef from Brabant, with a cream sauce of fresh green peppers

Supplementsprijs in menu/ supplement price in menu: 3,50

Huisgemarineerde spare-ribs, mild gekruid met een knapperige koolsalade 26,75
Home marinated spare ribs, mildly spiced with a crispy coleslaw

Diamanthaaspuntjes van rund, rosé gebakken, met een romige saus van rode paprika,, soja en sesam 26,75

Beef tenderloin tips, roasted pink, with a creamy sauce of red pepper, soy and sesame

Trio van vis, diverse groenten en een zachte kreeftensaus 29,75
 Trio of fish, various vegetables and a mild lobster sauce
 Supplementsprijs in menu/supplement price in menu: 3,50

Krokant gebraden parelhoen, met een klassieke bonne femme en een dragon-roomsaus 27,75
 Crispy roasted guinea fowl, with a classic bonne femme and a tarragon cream sauce

Gebakken rijst, diverse krokant gebakken seizoensgroenten met pruimensiroop en
 geschaafde Padano kaas 25.75
 Fried rice, various crispy fried seasonal vegetables with plum syrup and shaved Padano cheese

Extra bij te bestellen/additional items to order:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites 4,95
 Bowl of fresh, skin-on, fried chips

Schaaltje groene sla 4,95
 Bowl of green lettuce

Desserts/desserts:

Tartelette van citroen, chocoladekrullen en frambozencoulis 13,75
 Lemon tartlet with chocolate curls and raspberry coulis

IJstaartje van karamel-zeezout, blauwe bessen en verse munt 12,75
 Caramel-sea salt ice cream cake with blueberries and fresh mint

Sorbet "La Pucelle", drie soorten ijs met vruchtjes, siroop en slagroom 13,75
 Sorbet "La Pucelle", three types of ice cream with fruit, syrup and whipped cream

Smaakvolle, pittige kaasplank samengesteld door onze chef 15,50
 Tasty, spicy cheese platter composed by our chef
 Supplementsprijs menu/ supplement price in menu: 3,50