

Barbecue

Aperitiefhapjes

Crostini met huisgemaakte pesto en tomaatbrunoise.....	1,25
Scampi met honingsausje.....	1,00
Sint-Jacobsvruchtje op een bedje van waterkers, appel en Italiaanse ham.....	1,85
Mosseltje met gembersnippers.....	1,00
Gemarineerd kippenroosje met gember en soja.....	0,80
Inktvis met verse koriander op een bedje van komkommerbrunoise.....	0,80
Champignon gevuld met geitenkaas en pesto.....	1,00

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht worden telkens op een bord gepresenteerd met de nodige garnituur...

Voorgerechten

Thaise scampibrochette met banaan in spekjasje, meloen, kokossausje en basmatirijst.....	10,00
Papillotte van zalm (of zalmforelfilet of hele forel) met lenteui, witte wijn en citroen-dilleboter / saffraanrisotto.....	10,00
Gambas (4 stuks) met honingsausje op een bedje van koud gemarineerde groenten.....	13,00
Tonijnsteak in een marinade van olijfolie & tuinkruiden met een sabayon van Ename / saffraanrisotto.....	13,00
Gelaqueerde kwartelborstjes (2 stuks) met mirin, sechuan en honing op een bedje van koud gemarineerde groenten.....	10,00
Gemarineerde lamsmanchetjes (2 stuks) met rozemarijn / Griekse deegwaren met tomaten-basilicumfondue en parmesaanse kaas.....	10,00

Hoofdgerechten

Zuiders gemarineerde lamsbrochette / Champignons op Giekse wijze met witte wijn en verse koriander / couscous met nootjes, groentjes, look en peterselie.....	15,00
Kruidige lamsbout met look / ratatouille van zuiderse groenten / Griekse deegwaren met tomaten-basilicumfondue en parmesaanse kaas.....	14,00
Gevulde kipfilet met zongedroogde tomaat, dragon en amandeltjes / gevarieerd slaatje (assortiment sla , spekblokjes, kerstomaatjes, dennepitten, minimaïs, lenteui, fetablokjes) / gepofte aardappel in de schil.....	13,00
Gelaqueerde eendenfilet met sechuan, mirin en honing / gevarieerd slaatje / gevulde aardappel met tuinkruiden.....	16,00
Kangoeroefilet met tomatenboter / ruccola-grapefruitsalade met geroosterde dennepitten / gevulde aardappel met verse tuinkruiden.....	16,00
Biefstuk met wijnhandelaarsboter of huisgemaakte pesto / tsatsiki met appel, waterkers en zure room / gevulde aardappel met verse tuinkruiden	15,00
Varkenshaasje gemarineerd met limoen/olijf / zuiders slaatje van feta, zongedroogde tomaat, olijven, ui / ratatouille van zuiderse groenten / gepofte aardappel in de schil	16,00

Nagerecht

Zie klassieke kaart...