

## KEUZEMENU

### VOORGERECHT - STARTER

Preisoep - gerookte forel - zure room

Leek soup - smoked trout - sour cream

Lauwwarme huisgerookte zalm - kapper appels - rode ui - honing-mosterd-dillesaus - veldsla

Lukewarm home-smoked salmon - caper berries - red onion - honey-mustard-dill sauce - field lettuce

Carpaccio filet d'Anvers - gepikkelde groentjes - walnoten - Olio di Oliva di famiglia

Polman - Brugge Oud

Carpaccio filet d'Anvers - pickled vegetables - walnuts - Olio di Oliva di famiglia

Polman - Brugge Old

### HOOFDGERECHT - MAIN COURSE

½ Kieken - seizoensgroenten - ovenaardappelen - Belgische mayonaise

½ Chicken - seasonal vegetables - oven potatoes - Belgian mayonnaise

Kalfsfricassée - prei - wortel - champignon - gekookte aardappel - Chefs rode koolsla

Veal fricassee - leek - carrot - mushrooms - boiled potatoes - Chef's coleslaw

Kabeljauw - venkelstoemp - shiitake - lente ui - witte wijnsaus

Cod - fennel puree - shiitake - spring onion - white wine sauce

### DESSERT

Dame blanche - vanille ijs - chocoladesaus - seizoensfruit

Dame blanche - vanilla ice cream - chocolate sauce - seasonal fruit

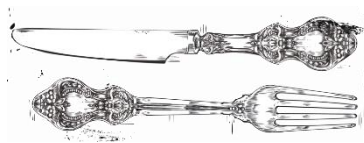
Kaasbordje Van Tricht Kaasaffineurs - Blankaart geitenkaas - Herve Piquant - Duvel

kaas - Pas de Rouge - Pas de Bleu - notenbrood - vijgencompote - seizoensfruit

Cheese plate Van Tricht Kaasaffineurs - Blankaart goat cheese - Herve Piquant - Duvel

cheese - Pas de Rouge - Pas de Bleu - nut bread - fig compote - seasonal fruit

**SMAKELIJK!**  
**ENJOY!**



## KEUZEMENU

### VOORGERECHT - STARTER

Tomatensoep - mini gehaktballetjes - tomaten concassé - crème fraîche  
Tomato soup - mini meatballs - tomato concassé - crème fraîche

Winterse salade - peer - spinazie - Pas de Bleu - walnoten - kerstomaten - balsamico  
crème

Winter salad - pear - spinach - Pas de Bleu - walnuts - cherry tomatoes - balsamic  
cream

Garnaalkroketten - gefrituurde peterselie - Hollandse garnalen - citroen -  
seizoensslaetje

Shrimp croquettes - fried parsley - Dutch shrimp - lemon - seasonal salad

### HOOFDGERECHT - MAIN COURSE

Belgische stoverij De Koninck - Vlaamse friet - Belgische mayonaise - Chefs rode  
koolsla - huisrecept gemaakt met De Koninck bier

Belgian beef stew De Koninck - Flemish fries - Belgian mayonnaise - Chef's coleslaw -  
homemade recipe with Belgian De Koninck beer

Pasta scampi diabolique - 8 stuks - saus van rode peper - cognac - tomaat - knoflook -  
rode ui - seizoensslaetje

Pasta scampi diabolique - 8 pieces - red pepper sauce - cognac - tomato - garlic - red  
onion - seasonal salad

Gekorst buikspek van het Livar varken - savooistoemp - compote van rode ui - Chefs  
rode koolsla

Crusted pork belly from the Livar pork - savoy puree - red onion compote - Chef's  
coleslaw

### DESSERT

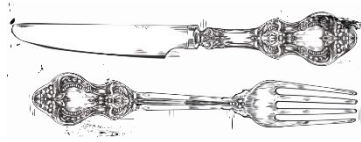
Vanille crème brûlée - bosvruchten

Vanilla crème brûlée - forest fruits

Kaasbordje Van Tricht Kaasaffineurs - Blankaart geitenkaas - Herve Piquant - Duvel  
kaas - Pas de Rouge - Pas de Bleu - notenbrood - vijgencompote - seizoensfruit

Cheese plate Van Tricht Kaasaffineurs - Blankaart goat cheese - Herve Piquant - Duvel  
cheese - Pas de Rouge - Pas de Bleu - nut bread - fig compote - seasonal fruit

**SMAKELIJK!**  
**ENJOY!**



## KEUZEMENU

### VOORGERECHT - STARTER

Rijk gevulde erwtensoep - Breydel spek - rookworst - geroosterd brood  
Richly filled pea soup - Breydel bacon - smoked sausage - toasted bread

Rode bietsalade met forel - ricotta - walnoten - balsamico crème - salade  
Beetroot salad with trout - ricotta - walnuts - balsamic cream - salad

Caesar Belgique - romaine sla - gegrilde kip - Breydel spek - croutons - geraspte  
Brugge Oud - kerstomaten - Caesar dressing  
Caesar Belgique - romaine lettuce - grilled chicken - Breydel bacon - croutons - grated  
Brugge Old - cherry tomatoes - Caesar dressing

### HOOFDGERECHT - MAIN COURSE

Ravioli met artisjok en Pecorino - dragonboter - kerstomaat - pijnboompitten -  
seizoensslaasje  
Ravioli with artichoke and Pecorino - tarragon butter - cherry tomatoes - pine nuts -  
seasonal salad

Jäger schnitzel - stroganoff saus - Vlaamse friet - Belgische mayonaise - Chefs rode  
koolsla  
Jäger schnitzel - stroganoff - Flemish fries - Belgian mayonnaise - Chef's coleslaw

Belgisch vis stoofpotje - roodbaars - scampi - kokkeltjes - prei - venkel - wortel -  
selderij - ui - kreeftensaus - gekookte aardappelen  
Belgian fish stew - redfish - scampi - cockles - leek - fennel - carrot - celery - onion -  
lobster sauce - boiled potatoes

### DESSERT

Coupe advocaat - vanille ijs - bosvruchten - amandelschilfers  
Coupe advocat - vanilla ice cream - forest fruits - almond shavings

Cheese cake d'Anvers - rode vruchtencompote - vanille ijs - seizoensfruit  
Cheese cake d'Anvers - red fruits compote - vanilla ice cream - seasonal fruit

**SMAKELIJK!**  
**ENJOY!**