

DINERKAART

Heeft u bepaalde allergieën of dieetwensen waar we rekening mee dienen te houden?
Vraag uw kelner naar de allergenenkaart. In geval van hoge glutenintolerantie gelieve dit even
te melden aan ons personeel.


Vanaf meer dan 8 personen vragen we u de keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten
per gang.

VOORGERECHTEN

Tomatensoep 7,50
Met room en balletjes.

Tartaar van Piëmonteserund 15,00
Krokantje van Postelkaas, mayonaise van gepofte sjalot, huisgemaakte pickles.

Tataki van tonijn 16,00
Kort gebakken op de teppanyaki met Siciliaans garnituur van verse tomaten, groene olijven, kappertjes, tijm, peterselie, extra vierge olijfolie en verse citroen.

 **Belgische kaaskroketten** 13,50
Klassiek geserveerd met gefrituurde peterselie, citroen en een crostini met dip van kruidenkaas.

Voorgerechten van de chef 18,50 p.p.
Verrassende selectie van warme en koude creaties
(min. 2 pers.)

Carpaccio van Schotse Black Angus 18,00
Dun gesneden rundvlees van het Black Angus ras, tartufatadressing, witloof, groene selderij, parmezaan, crispy quinoa.

SALADES

Salade Appelmans

Frisse salade met op kersenhout gerookte maïskip, Gandaham, groene appel en yoghurtvinaigrette.

VG 16,00

HG 21,00

Zuiderse beef salade

Japanse mizuna salade met 5 uur traag gegaarde Simmental rosbief, krokante ui, dressing van geroosterde tomaten en balsamico, Franse rucola en tomatensalsa.

VG 17,00

HG 22,00

Salade geitenkaas

Lauwwarm geserveerde Kempense geitenkaas van Polle, warme tomatensalsa, gekarameliseerde tomaten, mesclun, honingdressing.

HG 20,00

Thai Sashimi style salmon salad

Kort gebakken ecologisch gevangen zalm, in soja gemarineerd. Geserveerd met rijstnoedels, Thai green beans tomaat, komkommer, koriander, Thai dressing.

VG 18,00

HG 24,00

HOOFDGERECHTEN

Tartaar van Piëmonteserund 22,00
Met krokantje van Postelkaas, mayonaise van gepofte sjalot, huisgemaakte pickles, geserveerd met dikke frieten en mayonaise.

Deense kabeljauw 21,00
Gebakken kabeljauwfilet, groene kruidenkorst met appelsienzeste, Franse groene asperges, crispy sjalot en bordelaisesaus.

Antwerps stoofvlees 19,50
Rundsstoofvlees bereid met Antwerps De Koninck bier, geserveerd met dikke frieten, mayonaise en witloofsalade.

Bij ons Antwerps stoofvlees drink je het best een echt Antwerps Bolleke De Koninck.

Belgisch goedleven varken 21,50
Gemarineerd varkenshaasje “gekweekt in de Belgische Ardennen in de vrije natuur” bereid op de teppanyaki. Butternutpuree, erwtes, chips van wortel en een Fine champagnesaus.

“Biefstuk” van de ossenhaas 26,00
Gegrilde biefstuk van de Belgische witblauwkoef. Geserveerd met dikke Belgische frieten, hofmeesterboter en begeleid met caesarslaatje.

Andere saus + 2,00
Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaisesaus.

Supplement + 3,00
Gebakken escalope van ganzenlever uit de Périgord (30 gr.).

Belgische kalfsentrecote **28,50**

Rosé gegrilde lendestuk van het Belgische kalf.
Geserveerd met dikke Belgische frieten, hofmeesterboter en begeleid met caesarslaatje.

Andere saus + 2,00

Saus naar keuze: champignon-, peper-, bearnaise- of bordelaisesaus.

Supplement + 3,00

Gebakken escalope van ganzenlever uit de Périgord (30 gr.).

Beijing Express **18,50**

Heerlijke Chinese eiernoedels gewokt met malse gele maïskip, verse wokgroenten, Beijing ketjapsaus, ei, sesam en lente-ui.
Geserveerd met kroepoek.

Optie

Mogelijkheid om te kiezen: zonder noedels en extra groenten.
Vegetarische optie mogelijk.

SIDES

- Belgische frieten + 3,00
- Rozemarijn aardappeltjes + 3,00
- Aardappelsoesjes + 3,00
- Gemengde salade, rodewijnvinaigrette, crispy kamut + 2,50
- Sauzen:
peper, champignon, béarnaise, Hofmeesterboter,
bordelaisesaus. + 3,00

KINDEREN

Pasta bolognese

•

Chickenburger
gepaneerde maïskip
brioche
tartaarsaus
sla en tomaat.



•



Fish fingers van pladijs, tartaarsaus,
frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurtdressing

•

Stoofvlees
frietjes en komkommer
tomatensalade met yoghurtdressing



•

Als toetje een ijshoorntje
slagroom
chocolade-ijs
bresiliennootjes.

9,90

Alleen voor kinderen t.e.m. 12 jaar 😊

DESSERTEN

Dame blanche	9,00
Heerlijk huisgemaakt vanille-ijs met warme Callebaut-chocoladesaus en verse slagroom.	
Moelleux au Chocolat	11,00
Ecuador chocoladecrumble, Piemonte pistache-ijs.	
Crème brûlée	7,50
Huisgemaakte klassieke bereide crème brûlée van Bourbon vanille.	
Kaas van Kaasmeester Van Tricht & zoon	12,00
Zeer mooie selectie van drie meesterlijke kazen uitgekozen door kaasaffineurs Frederic en Michel van Tricht. Begeleid door heerlijke huisgemaakte compote van abrikoos en zuurdesembrood met hazelnoten van The Bakery van Kenney Van Hoorick.	

AFTER-DINNER COCKTAILS

Grey Goose Espresso Martini	11,00
Grey Goose vodka, Tia Maria, a shot of espresso, a pinch of sea salt and sugar syrup.	
Jack on Track	10,00
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee whiskey, cacao liqueur, chestnut syrup, chocolate bitters and topped with cream.	