

Bij 10 personen of meer hebben wij voor u een speciale menukaart afgestemd op de grotere groepen, zodat de kwaliteit van de gerechten niet in het geding komt.
Wij hopen op uw begrip voor deze keuze.

KOUDE VOORGERECHTEN

DUNGESNEDEN CARPACCIO VAN HET RUND Parmezaan vlokken, truffelcrème en rucola	13.75
TARTAAR VAN NOORSE ZALM en groene kruiden met prosecco-room en brioche brood	11.75
PLANKJE MET GROTTENHAM UIT KANNE en een huisgemaakte kweeperenchutney	9.5
LENDE VAN LIMBURGS VARKEN zacht gegaard op de green egg met een salade van nieuwe aardappel, truffelmayonaise en bitterbal van pulled pork	14.25
SALADE VAN GEROOSTERDE ZONZOETE TOMATEN ✓ buffelmozzarella en een dressing van 7 jaar oude Aceto Balsamico	10.50

WARME VOORGERECHTEN

LICHT GEBONDEN SOEP VAN PREI EN AARDAPPEL ✓ met zwarte peper, crème fraîche en krokantjes van spek (ook vega)	6.75
SOEP VAN ZOETE TOMATEN ✓ met een vleugje rode peper en krokante taugé	6.75
TARTE TATIN VAN WITLOF ✓ met Valdieu kaas en honing	12.5
ROMIGE RISOTTO MET GEBAKKEN SCAMPI'S jus van kreeft en een gremolata (kruim) van citroen en groene kruiden	14.5
GEGRATINEERDE GROTCHAMPIGNONS À LA DE ZOETE ZOEN ✓ knoflook, peterselie, overbakken met oude kaas	12.5

HOOFDGERECHTEN VLEES

ZUURVLEES (rundvlees) naar recept van oma met gepofte appel, dikke frieten en rode kool	18.75
MIXED GRILL (lamskotelet, kipspiesje, varkenshaas en biefstukje) en 3 verschillende sausjes	23.5
GRAIN FED BEEF VAN DE GRILL met gerookte rode ui en Portsaus	22.5
SPAAKHAMMETJE met stampotje van prei en saus van Limburgse mosterd	24.5
SATÉ VAN KIP met pindasaus, zoetzure komkommer en kroepoek	17.5
	XL 22.5
STOFPOTJE VAN KIP met champignons, verse groenten en dragon	19.25

Wij streven de normen van Green Key na.
Dit houdt in dat wij zo bewust mogelijk met ons voedsel omgaan, rekening houden met het aanbod, plastic verpakkingen proberen te minimaliseren en voedselverspilling tegen gaan.

BOERENBOL
van So Delicious
met lekkere smeerseltjes 5.5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een portie gratis frietjes.

ON THE SIDE

Krieltjes	3.5
Frisse groene salade	3.5
Extra friet	3.5

BIER SUGGESTIES VAN DE TAP

IPA van onze stadsbrouwerij
Tongerlo Bruin
Kwaremont Blond

HOOFDGERECHTEN VIS

ZEEBAARS met gewokte spinazie en Hollandaise saus	22.5
ZALMFILET UIT DE OVEN met een korst van olijven, Parmezaanse kaas en bouillon van Pomodori tomaten	22.5
GEGRILDE TONIJNSTEAK MET GEBAKKEN TAUGÉ wasabi mayonaise, sesam en edamame	26.5

Al onze vissen zijn msc.
wij houden rekening met het aanbod,
het kan dus zijn dat niet alles
voorradig is.



VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN

RISOTTO met verse kruiden, verschillende wortels en balsamicostroop	19.5
STOFPOTJE MET FETA paprika, tomaat, groene kruiden en gebakken ei	19.5
TARTE TATIN VAN WITLOF met Valdieu kaas en honing	16.5

PASTA'S VAN DE ZOETE ZOEN

TAGLIATELLE MET GEROOKTE EN GEGRILDE ZALM huisgemaakte groene pesto en cherry tomaatjes	21.5
PASTA MET OSSENHAASPUNTJES champignons, verse knoflook, rucolasalade en Parmezaanse kaas	21.5
TAGLIATELLA met bospaddenstoelen, truffelolie, rucolasalade en Parmezaanse kaas ✓	21.5

DESSERTS

COUPE NOTEN walnotenijls, karamelijs en gesuikerde nootjes	9.5
OUDERWETSE DAME BLACHE	8.5
TIRAMISU IN HET GLAS	9.5
CHEESE CAKE TOPPER VAN DE ZOETE ZOEN met rood fruit en bastogne koekjes	10.5
PAVLOVA met witte chocolademousse en frambozensorbet	11.5
PETIT PEU 2 bolletjes vanille-ijs met slagroom	4.75

VOOR DE KIDS

Kindergerechten tot 12 jaar.

FRIETJES MET EEN SNACK 7.5 (kaassoufflé, kroket, frikandel, kipnuggets) met appelmoes, komkommer en tomaat	7.5
PANNENKOEK met stroop	5.5
SPAGHETTI BOLOGNESE	7.5
KINDERIJSJE MET VERRASSING	4.75