



NOVEMBER 2018

Voorgerechten

- 9 € Tarte Tatin van Witloof en Kempense Geitenkaas
- 10 € Home Made Gravlax met Komkommersorbet
- 11 € Terrine van Lokeend en Foie Gras met Herfst-chutney

Soepen

- 5 € Waterkersvelouté
- 5 € Pompoensoep met Gember en Appelsien
- 7 € Consommé met Bospaddestoelen

Hoofdgerechten

- 19 € Gevulde Kwarteltjes met Cidersaus
- 21 € Grietfilet met Duvelsaus
- 22 € Fazantenfilet à la Brabançonne
- 20 € Kalfsfilet op Jagerswijze

Nagerecht

- 9 € Oosterse Appelsientjes met 'Neuzekesijs'
- 8 € Roomijs van Campari-Orange
- 8 € Panna Cotta met Koffie en Kaneel