

wijnrestaurant

mes amis

A la carte voorgerechten (cold starters)

Garnalen – Tomaat - Bosui Shrimp - Tomato - Spring onions Allergenen: 1,2,3,7,8,9,12	€17,50
Kwartel – Mais - Ei Quail – Corn - Egg Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€17,50
Quinoa – Radijs – Kruiden Puur Aroma Quinoa - Radish – Local Herbs Allergenen: 1,3,7,8,9,10,11,12	€17,50

A la carte warme voorgerechten (warm starters)

Schol – Courgette - Citroen Beurre blanc Plaice fillet - Zucchini - Lemon Butter sauce Allergenen: 1,2,3,4,7,8,9,12	€17,50
Dorade – Paprika – Olijven Sea bream - Pepper - Olives Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12	€17,50
Miserable – Eendelever - Appel Miserable - Duck Liver - Apple Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50

A la carte hoofdgerechten (maincourses)

Kalf – Paddenstoelen - Witlof Veal - Mushrooms - Chicory Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50
Rode mul – Kerrie-gember – Koolrabi Red mullet – Curry-ginger – Kohl rabi Allergenen: 1,2,3,4,7,8,9,12	€29,50
Kuusj Entrecote – Pommes dauphine – Bloemkool Local Pork Entrecote - Pommes Dauphine - Cauliflower Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12	€29,50

A la carte nagerechten (desserts)

Val Dieu – Bokrijker – Druiven Val-Dieu cheese – Bokrijker cheese - Grapes Allergenen: 1,3,7,8,10,12	€17,50
Cheesecake – Blauwe bessen - Verveine Cheesecake - Blueberries – Lemon balm Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00
Dame blanche 2.0 Dame blanche 2.0 Allergenen: 1,3,7,8,12	€15,00

1= gluten 2= schaaldieren 3=ei 4=vis 5=pinda's 6=soja 7=melk 8=noten
9=selderij 10=mosterd 11=sesamzaad 12=zwaveldioxide sulfiet 13=lupine
(bonenmeel) 14=weekdieren
Onze gerechten kunnen altijd sporen van allergenen bevatten. Geef uw allergenen nogmaals duidelijk door.
Our dishes may contain traces of allergens. Please clearly inform your waiter of your allergies.