

# VLEESGERECHTEN

## ROSÉ GEBAKKEN LAMSKROON – € 58

Per 2 personen - groene boontjes - redstar potatoes - vleesjus

## CHATEAUBRIAND – € 66

Per 2 personen - 1 saus

## CÔTE À L'OS – € 58

Per 2 personen - Belgisch wit-blauw - 1 saus

## CÔTE À L'OS – € 29

Belgisch wit-blauw +/- 600g

## FILET PUR – € 31

Belgisch wit-blauw

## IERSE HEREFORD RIB-EYE – € 30 / € 39

(280gr - 400gr)

## ANGUS RIB-EYE – € 32 / € 62

(1P: 280gr - 2P: 600gr)

## REUZEBROCHETTE – € 24

Runds

## STEAK – € 24

Schouderhaas

## RUNDSTARTAAR – € 26

# VISGERECHTEN

## SCAMPI 'CAPRICE' – € 24

rode pestoboter

## SALADE 'CAPRICE' – € 27

gerookte zalm - garnalen - scampi

## PAPARDELLE (PASTA) SCAMPI' – € 26

roomsaus

## SCAMPIBROCHETTE – € 24

kruidendressing (gegrild)

## OP HET VEL GEBAKKEN KABELJAUWHAASJE – € 28

Gestoofde prei - geplette aardappel - bisqueroomsaus - garnalen

## SLIPTONGETJES – € 22

in de goeie boter gebakken (2st. van 150gr.)  
fris slaatje

# SAUZEN

Bearnaise, pepersaus, champignonsaus,  
roquefortsaus of vleesjus

# SUPPLEMENTEN

- Extra warme saus (of 2<sup>de</sup> saus bij vlees per 2 p.) € 2,5
- Gestoofde groene boontjes - sjalotten € 3
- Gebakken zoete aardappel in olijfolie € 6
- Portie warme groenten (per 2 pers.) € 6
- Mayonnaise, tartaar of ketchup € 0,5
- Mixed salade en plus € 3
- Zoete frietjes € 2,5