

SCHNITZEL

Alle gerechten zijn kleine gerechtjes die op het midden van de tafel komen om te delen, zoals tapas. Ze worden geserveerd volgens het ritme van de keuken. Ze kunnen ook steeds bijbesteld worden.

Hapjes

Aufschnitzel	10
(zelfgemaakte charcuterie)	
Broodchips met 3 dips	8
Gepekeld groentjes	6
Padron pepers, aioli	8
Sardien millesimé (blik)	10

Vis

Bouchot mosselen, wijnblad, verjus	13
Tongschar, beurre blanc, vijgenblad	15
Inktvis, minestrone	13

Vlees

Beuling, eekhoortjesbrood	13
Rundsworst, maïs, mimolette	14
Buikspek, krieltjes, radicchio	13
Parelhoen, kastanje, puy linzen	15

Groenten

Gnocchi, akkerzwam, Citroentijm	11
Pompoen, paella	12
Gelakte stengelsla, romesco, mousserons	12
BBQ venkel, coeur de boeuf, socca	12
Artisjok/kardoen pastei	12
gerecht in het kader van de expo 'Cokeryen'	

U kunt ook een carte blanche menu nemen voor 35 € per persoon

Dessert

Citroentaart met Kalamansi lekker met Zubrowka	8
Chocolade moelleux lekker met Oerbier of Madeira	8
Pompelmoessorbet/Negroni	8
Belgische kazen lekker met Ratafia of Goudenband	11

Koffie/Thee

Doppio, Latte, Cappuccino	3
Irish Coffee	11
Verse munt	4
Citroengras/Gember	4
Samba, Verveine, Darjeeling, Earl Grey,	
Thé des Sages (jasmijn en bergamot),	
Groene Thee Moon Palace, Kamille	3

Digestief

Macvin du Jura	8
Ratafia	7
Madeira 3y	6,5
Madeira Rainwater	7,5
Limoncello	6,5
Grappa Invecchiata	7
Amaro	6,5
Amaretto	6,5
Sambuca	6,5
Zubrowka	6,5
Plantation Rum	7
Calvados VSOP	8
Cognac Grande Champagne	9
Vieux Marc de Jura	10
Auchentoshan 12y	10
Connemara	9
Clontarf	8
Glenroth Reserve	11
Michter's Bourbon/Rye	12

