

Menukaart

Op zaterdagavond is het wenselijk om zowel voor- als hoofdgerecht te nemen

Hapas / Wachtbordje

Jamon serrano, secreto 07* en prosciutto	21,00
Duo mini kaas- en garnaalkroketjes (12 stuks)	15,00
Toastjes met gerookte zalm, zure room, peterselie en sjalot (6 stuks)	17,00
Sticky kippenvleugels met gember-limoen en honing	16,00

** Een uitgelezen selectie van Rubia Gallega entrecotes worden met een geheime mengeling van 7 kruiden ingewreven om daarna 7 weken te rijpen en te drogen. Om de twee dagen worden ze omgedraaid in de rijpingskast. Kortom, een echte aanrader.*

Voorgerechten

Dagsoep	6,50
Kroketjes van Oostendse garnaaltjes, gefruite peterselie en citroen	18,00
Rundscarpaccio met rucola en verse Parmezaan	17,50
Scampi's Heerehuys met een getomateerde roomsaus, jonge prei (licht pikant)	16,50
Tartaar van tonijn met avocado en wasabi mayonaise	19,00

Voorgerechten vegetarisch

Gegrilde groene asperges op z'n Vlaams	18,00
Kaaskroketten van oud Brugge kaas, panko jasje, gefruite peterselie en citroen	16,00
Burrata met tomatencoulis en basilicum	17,00

Om de keuken zo efficiënt mogelijk te laten werken, vragen wij u om max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen per tafel a.u.b.! Met dank, het keukenteam.

Menukaart

Op zaterdagavond is het wenselijk om zowel voor- als hoofdgerecht te nemen

Hoofdgerechten vlees

In de zaal bereide handgesneden rundstartaar	27,00
Filet pur van Belgisch witblauw	30,00
Côte à l'os per 2 personen Belgisch wit-blauw	54,00
Lamskroon uit Nieuw-Zeeland	33,00
Vol au vent (met kalfszwezeriken + € 7,00)	23,00

Hoofdgerechten vis

Bouillabaisse op wijze van de chef	29,50
Scampi's Heerehuys met een getomateerde roomsaus, jonge prei (licht pikant)	27,00
Gebakken zeetong in hoeveboter	32,00
Gegrilde gamba's met paprikamayo	35,00

Hoofdgerechten vegetarisch

Pasta met verse truffel	28,00
Vegi lasagne	21,00
Quinoa salade met waterkers, cherrytomaatjes en geroosterde kikkererwten	24,00

Bij de hoofdgerechten zit er een slaatje en aardappelbereidingen inclusief

Supplement saus: bearnaisesaus / choronsaus	4,00
Supplement saus: pepersaus / graanmosterdsaus / champignonsaus / bruine jus	3,50
Supplement cruditeiten: kropsla met tomaat of witlofslaatje	3,00
Supplement: gebakken witloof of warme groentjes	4,00

Om de keuken zo efficiënt mogelijk te laten werken, vragen wij u om max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen per tafel a.u.b.! Met dank, het keukenteam.

Menukaart

Op zaterdagavond is het wenselijk om zowel voor- als hoofdgerecht te nemen

Voor de kleintjes

Hamburger van Black Angus met smiley's	18,00
Curryworst met frietjes	12,00
Kids spaghetti	14,00

Lunch (hoofdgerecht) 16,50
woe tot zat van 11.30 u tot 14.00 u

Lunchmenu (dagsoep, hoofdgerecht en koffie) 20,00
woe tot zat van 11.30 u tot 14.00 u

Marktmenu (voorgerecht, hoofdgerecht en dessert) 32,00
woe/do van 11.30 u tot 14.00 u – 17.30 u tot 21.00 u
vrij/zat van 11.30 u tot 14.00 u

Om de keuken zo efficiënt mogelijk te laten werken, vragen wij u om max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen per tafel a.u.b.! Met dank, het keukenteam.

Fondue en Grill à volonté

Fondue of Grill kan vanaf 2 personen in ons fondue & grill restaurant (niet op terras)

Woensdag tot en met zaterdag van 17.30 u tot 21.00 u

Zondag van 12.00 u tot 14.00 u en van 17.30 u tot 21.00u

Fondue bourguignon: rund	25,50
Fondue kruidige biefstukjes: rund gekruid	26,00
Fondue gemengd: rund, varken, kalkoen en bolletjes	24,00
Fondue vis en vlees: vis naar marktaanbod, rund, varken, kalkoen en bolletjes	27,00
Fondue vis: vis naar marktaanbod	27,50
Scampi fondue 10 stuks (niet à volonté)	27,00
Fondue met balletjes: balletjes met spek en gepaneerde balletjes	21,00
Lams-rundsfondue: lamsfilet en rund	28,00
Vuurvreterfondue: gemarineerde stukjes rund, varken, kalkoen en merguez	25,00
Fondue "t Heerehuys": lamsfilet, rund, kalkoen en merguez	27,00
Kaasfondue vanaf 2 pers.: Natuur	23,00
Kirsch	25,00
Tomaat en champignons	25,00
Kruiden	25,00
Kaboutermenu: fondue of grill van kalkoen en balletjes, 2 frisdranken en een kids ijsje (niet à volonté - tot +/- 10 jaar)	18,00
Grill rund: chateaubriand	26,00
Grill gemengd: chateaubriand, varken, kalkoen en hamburgertje	24,00
Grill lams & rund: lamsfilet en chateaubriand	28,00
Grill Gamba & Scampi (niet a volonté)	28,00

Fondue of Grill All-in aan € 49,00 p.p.

**Aperitief maison
Dagsoep
of
Kaaskroketten (suppl. € 6,00)
Fondue of Grill naar keuze
Dessert of koffie/thee**

½ fles wijn of 3 frisdranken/lichte bieren inbegrepen p.p.
(Enkel voor het hele gezelschap)

Menukaart

Nagerecht

Sorbet met macarons	12,00
Huisbereide appeltaart met vanille-ijs	9,50
Huisbereide moelleux met vanille-ijs	12,50
Dame blanche met warme chocoladesaus	9,50
Café glacé (mokka ijs, koffie en cognac)	8,00
Coupe brésilienne met verse gebrande amandelschilfers en karamel	8,50
Sabayon met aardbeien (vanaf 2 personen)	12,50
Brownie met mousse van witte chocolade en crispy rice	10,00
Chocoladefondue (vanaf 2 personen)	p/p 13,00
Coupe met huisbereide advocaat	9,50
Kinderijsje	4,00