

Voorgerechten

-Tonijntartaar -	€7,50
met limoenkruidenmayonaise, mesclun sla, kruidenfilo & pommadori salsa	
-Gebakken Coquilles -	€8,50
In radicchio met vanille-vinaigrette	
-Kalfstong-	€8,00
met pastinaakcrème, sla, chips van truffelaardappeltjes & gebakken paddenstoelen	
-Wildpaté-	€8,00
met brioche, uiencompote & Acetostroop	
-Salade met Brie-fritters-	€7,50
In Panko gefrituurd, met honing-dip	
-Kalfsrosbief-	€8,00
In de Green Egg gegaard, geserveerd op tonijnmayonaise met kappertjes & subtiele mousse van Palm bier	
-Romige Zuurkoolsoep-	€6,00
met krokante spekjes	
-Hartige Bloemkoolsoep-	€6,00
met groene kruiden	

Hoofdgerechten

-Mosselen-	€17,00
Gekookt in Beurre Blanc, groenten & tijm, geserveerd met brood of frietjes	
-Duo van Hert & Wildzwijnshaas-	€21,00
met gesmoorde rode kool, pastinaakchips & peperkoekjus	
-Truffelrisotto-	€17,50
met rucola, Parmezaankletskep & gebakken paddenstoelen	
-Gegrilde Runder Rib-Eye-	€18,50
met zuurkoolstamp, romanesco, stoofpeertje & Portjus	
-Ossobucco-	€17,50
Traditioneel Italiaanse stoofschotel van kalfsschenkel	
-Doradefilet-	€18,00
Op de huid gebakken, met krokante gamba's, linzen, bospeentjes, groene asperges met een witte wijn-vissaus	
-kaaiburger 3.0-	€17,00
Onze klassieker, 100% rundvlees, met oude kaas gemengd door het gehakt	

Desserts

-Pistache Parfait-	€6,50
met hazelnoot sabayon & amandel krokant	
-Perentaart-	€6,50
met gepocheerde peer, vanille-ijs & kletskep	
-Chocolade Bavarois-	€6,50
met bosvruchtengelei & chocolademousse	
-Crème Brulee-	€6,00
van espresso met cappuccino ijs	
-Bekske Snol-	€5,50
Kopje koffie met lekkere zoetigheden	