




# Sharing Plates

Wij serveren de sharing-plates per twee personen. De prijzen staan per persoon vermeld.

## Vleesgerechten

### Beef Wellington 22,50

Traditionele Engelse bereiding van tournedos met prosciutto en een duxelles van kastanjechampignons in een jasje van bladerdeeg. Met rode wijnsaus.  
Indien op voorraad

 Luigi Bosca – La Linda Malbec, Argentinië  
 Per Fles: Spätburgunder Barrique, Pinot Noir, Duitsland  
 La Trappe Dubbel



### Beeflovers | 600 gr 27,50

Een combinatie van kalfsentrecôte, flanksteak en tournedos.  
Met pepersaus en rode wijnsaus.

 Arbos, Nero D'avola/Merlot, Italië  
 La Trappe Isid'or

### Meatlovers Duo 19

Een combinatie van kalfsentrecôte en huisgemaarinerde spareribs. Met barbecuesaus en champignonsaus.

 Symington – Altano Douro, Portugal  
 Palm

### Meatlovers Trio 25,50

Een combinatie van flanksteak, spareribs en LiVar rib-eye.  
Met barbecuesaus, champignonsaus en pepersaus.

 Symington – Altano Douro, Portugal  
 Le Fort Tripel

### Local plate 22

LiVar ribeye van het Limburgs Kloostervarken, Bommeriger hoenderfilet uit Mechelen en Limburgse stoofpot  
Met tomatensalsa en champignonsaus

 Luigi Bosca- La Linda Malbec, Argentinië  
 De Molen Hop & Liefde

## Visgerechten




### Fishlovers Duo 18,50

Een combinatie van zalmfilet "en papillote" en hele sliptongetjes.  
Met tomatensalsa

 Vicente Gandia – Hoya Chard/Sauvignon, Spanje  
 Ayingen Bräu-Weisse

### Fishlovers Trio 25,50




De favoriet van onze Patries  
Een combinatie van zalmfilet "en papillote", hele sliptongetjes en grote gamba's.  
Met tomatensalsa en aioli

 Le Collezioni – Soave, Garganega, Italië  
 Per Fles: Pasqua – Passimento, Garganega, Italië  
 La Trappe Witte Trappist

## Surf & Turf

### Classic S&T 26

De klassieke combinatie van tournedos en grote gamba's.  
Met pepersaus en aioli

 Arbos, Nero D'avola/Merlot, Italië  
 Per Fles: Spätburgunder Barrique, Pinot Noir, Duitsland  
 La Trappe Isid'or




### Sea & Soil 21

Een combinatie van zeebaarsfilet en Australische flanksteak.  
Met tomatensalsa en pepersaus

 Campo Bio Tinto, Tempranillo/Syrah, Spanje  
 Cornet

### Royal Plate 29,50

Een combinatie van tournedos, zeebaarsfilet en grote gamba's.  
Met pepersaus, tomatensalsa en aioli

 Arbos, Nero D'avola/Merlot, Italië  
 Per fles: Vicente Gandia – Uva Pirata, Spanje  
 Le Fort Tripel