

# Lunch -tot 17.00 uur-

## Soepen geserveerd met brood en kruidenboter

### Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep

€ 8,75

### Vissoep

€ 12,50

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas

## Uitsmijters 2 eieren, met salade garnituur

Boerenham & Goudse kaas

€ 12,75

v/d Chef meegebakken ham en gesmolten kaas on top

€ 12,75

Gerookte zalm

€ 14,75

## Lunch de Grens

Ambachtelijke Vol-au-Vent kroket - Spiegeleitje ham & kaas - Klein soepje v/h moment  
-geserveerd met bruin speltbrood en saladegarnituur-

€ 18,75

## Djeedse Stuu!n!

Speltbrood met runder carpaccio, balsamico stroop en oude kaas

€ 17,75

Speltbrood met ambachtelijk gerookte zalm en dille crème

€ 18,75

Speltbrood met Parmaham & Scampi en truffelmayonaise

€ 19,75

## Croques

Croque Monsieur

-de originele toast overbakken met kaas -

€ 11,00

Croque Madam

-met gebakken spiegeleitje on top-

€ 13,00

Croque Zalm

-met gerookte zalm, kruidenkaas en rucola-

€ 15,50

LUNCHTIME!



# Lunch

-geheel de dag te verkrijgen-

## Kroketten

geserveerd met salade garnituur

Kaas kroketten ambachtelijk bereid

Rundvlees kroketten ambachtelijk bereid

Zeeuws spek kroketten ambachtelijk bereid

Garnalen kroketten ambachtelijk bereid

2 st.  
2 st.  
2 st.  
2 st.



€ 17,75  
€ 17,75  
€ 17,75  
€ 21,75

## Salades

Salade warm gegrilde kip met kerriemayonaise

Salade ambachtelijk gerookte zalm met dillemayonaise

Salade Parmaham & gebakken Scampi met truffelmayonaise

€ 21,75  
€ 22,75  
€ 23,75

## Kleine gerechten

### Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat

€ 18,75

### Runder Carpaccio

Met balsamico stroop, pijnboompit, rucola en oude kaas

€ 18,75

### Proeverij Vis

Ambachtelijk gerookte zalm, gerookte paling & scampi-look kroketje

€ 21,75

### Tartaar van gerookte zalm

Fijn gesneden tartaar van Ambachtelijk gerookte zalm met dille crème

€ 19,75

### Scampi in de Look

Gegaard in lookboter

€ 19,75

### Scampi v/d Chef

In een romige saus van tomaat met champignons

€ 19,75

### Spaghetti

Met huisbereide Bolognese saus en geraspte emmentaler kaas

€ 18,75

### Vol-au-vent

Klassieke romige ragout van kip en champignon geserveerd met vidé, salade en verse friet

€ 22,75

### Kippen pannetje

Zacht gegaarde kippendijfilet in romige Stroganoffsaus, gratineerd uit de oven

€ 22,75

### Vlaamse Stoof

Huisbereide stoof van rundvlees en Westmalle dubbel met salade en verse friet

€ 22,75

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse friet of brood naar keuze

# Voorgerechten

## Soepen

### Soep van het moment

Huisbereide seizoensgebonden soep € 8,75

### Vissoep

Met verse vis uit de Noordzee, croutons en kaas € 12.50

## Voorgerechten

### Runder Carpaccio

Iers rundvlees met balsamico stroop, pijnboompit, zongedroogde tomaat, rucola en oude kaas € 18,75

### Vitello Tonnato

Dun gesneden kalfsgebraad met tonijnmayonaise, kappertjes, rucola en zongedroogde tomaat € 18,75

### Beef Tataki

Dun gesneden, licht aangebakken en gemarineerde ossenhaas geserveerd in oosterse ponzu saus € 18,75

### Proeverij Vis

Ambachtelijk gerookte zalm, gerookte paling & scampi-look kroketje € 21,75

### Tartaar van gerookte zalm

Fijn gesneden tartaar van Ambachtelijk gerookte zalm met dille crème € 19,75

### Kaas Krokette

Ambachtelijk bereid met Comté, beleggen Hollandse kaas en Emmentaler € 17,75

### Scampi-look Krokette

Ambachtelijk bereid met scampi en look € 18,75

### Garnalen Krokette

Ambachtelijk bereid met een rode salpicon van garnalendoppen gevuld met grijze garnalen € 21,75

### Scampi in de Look

Gegaard in lookboter € 19,75

### Scampi van de Chef

In een romige saus van tomaat met champignons € 19,75

Al onze voorgerechten worden geserveerd met brood & kruidenboter

# Visgerechten

## Zeebaars

Gebakken zeebaarsfilet met huisbereide tartaarsaus € 28,75

## Scampi Look

Scampi in lookboter gegaard € 28,75

## Vis uit de oven

Kabeljauw, roodbaars en schelvisfilet, lichte saffraan saus, prei & aardappel puree € 29,75

## Tongschar op zijn geheel gebakken "500/600gr"

Gebakken Noordzee tongschar in boeren roomboter met huisbereide tartaarsaus € 37,50

# Vleesgerechten

## Kogelbiefstuk -Hereford-

Gegrilde biefstuk van de bovenbil  $\pm 250$  gram € 28,75

## Kalfs Rib-Eye

Gegrild gras kalf, rosé van kleur, van net onder de rib met vet dooraderd  $\pm 300$  gram € 35,75

## Tournedos -Black Angus-

Gegrilde biefstuk van de ossenhaas  $\pm 200$  gram € 36,75

## Brasvar Ribroast

Gegrild ribstuk van het Brasvar varken  $\pm 350$  gram € 29,75

Duurzaam & antibiotica vrij gekweekt brasvarken uit de streek (Nevele)



---

## Sauzen & Supplementen

Mayonaise/Ketchup € 1,50

Kruidenboter € 2,75

Peperroomsaus € 3,75

Champignonroomsaus € 3,75

Stroganoffsaus € 4,25

Béarnaise -à la minute bereid- € 4,50

-Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frites & frisse salade

# Vegetarisch

## Salade Indonesische rendang kroketjes



Salade met 5 tapas kroketjes gevuld met een ragout van spitskool, kokosroom en limoensap.  
Geserveerd met pickels-mayonaise en cassave kroepoek

€ 19,75

## Kaas Kroketten *3 stuks*

Ambachtelijk bereid met Comté, belegen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 23,75

## Thai Green Curry

Milde curry van citroengras, laos en koriander geserveerd met jasmijnrijst

€ 22,75

---

## Kids

---

### Frikandel

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Vleeskroket

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Kipnuggets

met vers friet, salade en appelmoes

€ 10,75

### Kibbeling

met vers friet, salade en appelmoes

€ 12,75

### Spaghetti Bolognaise

Cappellini met huisbereide Bolognaise saus en gemalen kaas

€ 12,75

---

### Kinderijsje

een bol vanille roomijs met slagroom en rood fruit

€ 6,75

---

# Dessert

## Dame Blanche

Vanille roomijs met huisbereide Callebaut chocolade saus € 10,-

## Bresilienne

Vanille roomijs met karamelsaus en nootjes € 10,-

## Cerise

Vanille roomijs met warme kersen € 11,-

## Pastel de nata

Portugees custard-taartje met rood fruit en maple-walnootijs € 10,-

## Crème Brûlée

Huisbereide crème brûlée van sinaasappel met rood fruit € 9,75

## Appelbol ± 15 min bereidingstijd

Appel in krokant bladerdeeg gevuld met kaneelsuiker geserveerd met vanille ijs € 9,25

## Chocolade moelleux

Huisbereid warm taartje van chocolade met vanille roomijs en rood fruit € 12,-

## After Dinner

### Koffie Deluxe

Koffie met zoete lekkernijen

€ 12,75



### Espresso Martini

Vodka - crème de café - espresso

€ 9,75

## Digestieven

### Likeuren

Amaretto	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Tia Maria	€ 7,50
Limoncello	€ 6,00
Licor 43	€ 7,50
Grand Marnier	€ 7,50
Cointreau	€ 7,75

### Calvados

Busnel Trios Lys	€ 6,50
Busnel V.S.O.P	€ 8,75

### Cognac

Courviosier V.S.O.P	€ 8,00
Rémy Martin 1738	
Accord Royal	€ 11,50

### Whisky

Jameson	€ 7,00
VAT69	€ 7,00
Jack Daniels Old No.7	€ 8,50
Chivas Regal 12y	€ 9,50
Glenfiddich 12y	€ 12,00