

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 Kroketteren

Ambachtelijk bereid met Comté, beleggen Hollandse kaas en Emmentaler

€ 17,75

Scampi-look Kroketteren

Ambachtelijk bereid met scampi en look

€ 18,75

Garnalen Kroketteren

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

Gebakken Noordzee tongschar in boerenboter met huisbereide tartaarsaus € 29,75

Vleesgerechten

À la minute van de grill

Kogelbiefstuk -Hereford-

Biefstuk van de bovenbil ±250 gram € 28,75

Parelhoen

Parelhoenfilet met zachte cranberrysaus € 28,75

Kalfs Rib-Eye

Graskalf, rosé van kleur, van net onder de rib met vet dooraderd ±300 gram € 35,75

Tournedos -Black Angus-

Biefstuk van de ossenhaas ±200 gram € 36,75

Brasvar Ribroast

Ribstuk van het Brasvar varken ±350 gram € 29,75

Duurzaam & antibiotica vrij 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 hoofgerechten 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	Calvados	Cognac	Whisky
Amaretto € 7,50	Busnel Trios Lys € 6,50	Courviosier V.S.O.P € 8,00	Jameson € 7,00
Baileys € 7,50	Busnel V.S.O.P € 8,75	Rémy Martin 1738	VAT69 € 7,00
Tia Maria € 7,50		Accord Royal € 11,50	Jack Daniels Old No.7 € 8,50
Limoncello € 6,00			Chivas Regal 12y € 9,50
Licor 43 € 7,50			Glenfiddich 12y € 12,00
Grand Marnier € 7,50			
Cointreau € 7,75			