

## NAJAARSMENU



*Voorgestelde aperitief ... huisaperitief à la rose (€8)*

Tartaar van vers gesneden mango, gerookte zalm en avocado  
*of*  
Ravioli van spinazie en ricotta met kerstomaatjes, afgewerkt met spekcrumble



Verrassingsorbet



Duo van zalm- en kabeljauw vergezeld door dillesaus en spinaziepuree  
*of*  
Kalfshaasje met zaadmosterdsaus en gekarameliseerde wortelen



Huisgemaakte tiramisu met speculoos  
*of*  
Symfonie van chocolade, afgewerkt met kersen

**€61 p.p. (inclusief koffie/thee)**

Gelieve de menu per tafel te nemen.

In geval van voedingsvoorkeuren/allergenen zijn er altijd wijzigingen mogelijk.

Er is steeds keuze tussen verschillende de bijgerechten: frietjes, kroketten, puree





## WELKOM

Wij heten jullie welkom in onze **hoeve!** Geniet van onze verfijnde **à la carte gerechten**, onze **lekkere klassiekers**, **menu's** of onze seizoensgebonden **suggesties!** Met vragen en/of opmerkingen kunnen jullie altijd terecht bij de zaalverantwoordelijken, zij helpen jullie met veel plezier verder!

Alle onze vlees- en visgerechten evenals worden vergezeld door een salade of warme groenten. Extra salade (+€3,5). Er is steeds keuze tussen verschillende de bijgerechten: frietjes, kroketten, puree en sterrehooi (+€3)

De keuken is geopend tot en met 21u.

## MARKTMENU

Garnaalkroket



Spare ribs  
of  
Vispannentje



Chef's choice

**€42,5 p.p.**

Gelieve de menu per tafel te nemen. Kindergerechten = uitzondering  
In geval van voedingsvoorkeuren/allergenen zijn er wijzigingen mogelijk.

Er is steeds keuze tussen verschillende de bijgerechten:  
frietjes, kroketten, puree en sterrehooi (+€3)

## SUGGESTIES

Geniet van onze verfijnde onze seizoensgebonden **suggesties!** Met vragen en/of opmerkingen kunnen jullie altijd terecht bij de zaalverantwoordelijken, zij helpen jullie met veel plezier verder! Door grote drukte op de keuken te vermijden, vragen we om maximaal **4 verschillende gerechten** per tafel te **bestellen**. Ook in de zaal vermijden we graag de drukte, daarom is het **niet** mogelijk om een tafelrekening te **splitsen**.

### VOORGERECHTEN

Tartaar van vers gesneden mango, gerookte zalm en avocado €18  
*Tartare de mangue fraîchement tranchée, saumon fumé et avocat*

Ravioli van spinazie en ricotta met kerstomaatjes en spekcrumble €16  
*Raviolis d'épinards et de ricotta avec tomates cerises et crumble de bacon*

### HOOFDGERECHTEN

Duo van zalm- en kabeljauw vergezeld door dillesaus en spinaziepuree €34  
*Duo de saumon et de cabillaud accompagné d'une sauce à l'aneth et d'une purée d'épinards*

Kalfshaasje met zaadmosterdsaus en gekarameliseerde wortelen €32  
*Filet de veau avec sauce à la moutarde de graines et carottes caramélisées*

Mediterraanse pasta (rode pesto, parmaham, rucola, mozzarella) - lauwwarm €24  
*Pâtes méditerranéennes (pesto rouge, jambon de Parme, roquette, mozzarella) – tièdes*

Lamskroon vergezeld door portosaus €36  
*Couronne d'agneau accompagnée de la sauce Porto*

### DESSERTS

Huisgemaakte tiramisu met speculoos €12  
*Tiramisu maison aux spéculoos*

Symfonie van chocolade, afgewerkt met kersen €14  
*Symphonie de chocolat, terminée par des cerises*

Mascarponebar met een zachte mangosorbet €12  
*Barre de mascarpone avec un sorbet doux à la mangue*

## A LA CARTE

Geniet van onze verfijnde **à la carte gerechten**,! Met vragen en/of opmerkingen kunnen jullie altijd terecht bij de zaalverantwoordelijken, zij helpen jullie met veel plezier verder! Door grote drukte op de keuken te vermijden, vragen we om maximaal **4 verschillende gerechten** per tafel te **bestellen**. Ook in de zaal vermijden we graag de drukte, daarom is het **niet** mogelijk om een tafelrekening te **splitsen**.

## HAPJES

### AMUSES – GUEULES

Charcuterieplank (2p) vergezeld door kaas en olijven <i>Assiette de charcuterie (2p) accompagné de fromage et d'olives</i>	€19,5
Kaas en olijven <i>Fromages et olives</i>	€8
Bittergarnituur (2p) <i>Des snacks frits</i>	€15

## VOORGERECHTEN

### ENTREES

Duo van een garnaal en scampikroket vergezeld door een salade <i>Duo d'une croquette de crevettes et de langoustines accompagné d'une salade</i>	€16
Kaaskroketten vergezeld door een frisse salade <i>Croquettes au fromage accompagnées d'une salade fraîche</i>	€14
Ravioli van funghi met een champignonsausje en spekcrumble <i>Ravioli de funghi avec une sauce aux champignons et crumble de bacon</i>	€16
Rundscarpaccio afgewerkt met truffelolie <i>Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe</i>	€16

## VLEESGERECHTEN

### PLATS DE VIANDE

Koninginnenhapje met hoevekip en shiitake champignons <i>Vol-au-vent avec du poulet fermier et des champignons shiitake</i>	€23
Mix Grill (450g) (met kip, steak, lams, varkens) <i>Mix Grill (450g) (avec poulet, steak, agneau, porc)</i>	€28
Rundspotje met Optimo Grimbergen en gebakken appeltjes <i>Carbonade flamande avec Optimo Grimberen et des pommes</i>	€23
Spareribs <i>Spareribs</i>	€28
Steak (kleinhoofd) <i>met keuze uit: peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganof, kruidenboter</i> <i>Steak avec du sauce au poivre, sauce aux champignons, stroganof, beurre aux herbes</i>	€29
Steak op Italiaanse wijze (gesneden steak, rucola, zongedroogde tomaten) <i>Steak à la Italienne (steak tranché, rucola, tomates séchés)</i>	€29

## VEGGIGERECHTEN

### PLATS VEGETARIENS

Italiaanse groentenschotel <i>Plat de légumes italiens</i>	€22
Ravioli funghi met een zachte champignonroomsaus <i>Ravioli funghi avec une sauce douce à la crème de champignons</i>	€19
Pasta pesto (veggi) <i>Pasta pesto (veggi)</i>	€18
Pasta napolitana (veggi) <i>Pasta napolitana (veggi)</i>	€18

## VISGERECHTEN

### PLATS DE POISSON

Gebakken zalm met een romige kruidensaus <i>Saumon avec une sauce crémeuse aux herbes</i>	€28
Gestoomde kabeljauw met een fijne kruidensaus <i>Cabillaud cuit à la vapeur avec une sauce aux fines herbes</i>	€27
Pladijs gebakken in citroenboter <i>Plie cuite au beurre de citron</i>	€26
Scampi's lookroom <i>Crème de scampi à l'ail</i>	€24
Scampi's met stroganoffsaus <i>Scampi's avec une sauce stroganoff</i>	€24
Scampi's natuur <i>Scampis naturelles</i>	€23
Vispannentje met prei <i>Casserole de poisson aux poireaux</i>	€26

## PASTA'S

### PATES

Pasta pesto met Italiaanse parmaham <i>Pâtes au pesto avec jambon de Parme italien</i>	€22
Pasta vongole met kerstomaatjes <i>Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe</i>	€23
Pasta vis met een romige preisaus <i>Pâtes au poisson avec une sauce crémeuse aux poireaux</i>	€25
Ravioli van funghi met een champignonsausje en spekcrumble <i>Ravioli de funghi avec une sauce aux champignons et crumble de bacon</i>	€24
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognaise</i>	€16

## KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

### PLATS POUR ENFANTS

Kaasballetjes met frietjes <i>Croquettes au fromage avec frites</i>	€11
Lange hamburger <b>of</b> kipnuggets met frietjes <i>Frikandel avec des frites</i>	€10
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognaise</i>	€12
Spareribs met frietjes <i>Spareribs avec des frites</i>	€20
Stoofvlees of videe met frietjes <i>Carbonare flamande ou vol-au-vent avec des frites</i>	€18

## DESSERTS

### DESSERTS

Appelsorbet met een cookiecrumble en witte chocolade <i>Sorbet aux pommes avec un crumble de biscuits et du chocolat blanc</i>	€8
Chocomousse <i>Mousse au chocolat</i>	€6
Coupe vanille (2 bollen) <i>Coupe vanille (2 boules)</i>	€6
Dame blanche (2 bollen) <i>Dame blanche (2 boules)</i>	€7
Frambozenijs afgewerkt met cookiecrumble en witte chocolade <i>Crème glacée à la framboise avec un crumble de biscuits et du chocolat blanc</i>	€9
Mokka ijs op een bedje van crumble, afgewerkt met witte chocolade <i>Glace au moka sur un lit de crumble, terminé par du chocolat blanc.</i>	€9
Sabayon met ijs (v.a. 20u) <i>Sabayon avec la crème glacée (à partir de 20h)</i>	€13
La brésilienna <i>La brésilienna</i>	€11