

## **Drie gangen "Samen" 28,50**

**Brood** - huis gemarineerde olijven – pesto – boter 3,75 (2 pers)

**Samen plank**-diverse soorten ham – worst -oude kaas – olijven - brood – chutney 14,50 (2 pers)

## **Voorgerechten 8,50**

**Carpaccio van rundvlees** - geraspte Wijchense oude kaas – truffelmayonaise (Supplement abdijkaas +3,00)

**Graved lax** – salade – citroenstroop

**Fazant paté** - uienmarmelade

**Bitterbal van pecorino** – zongedroogde tomaat – risotto – tuinkruiden

**"Samen" beleven** - laat je verrassen door de chef (min 2 personen)

## **Soepen 5,50**

**Licht pikante tomatensoep** - room - prei - rundvlees

**Uiensoep** – kaas

**Tom khai kai** – kip – ei – taugé

## **Hoofdgerechten 17,50**

**Wildzwijnhaas** – preiselbeeren

**Viadde suisse** – varkenshaasmedaillons – champignonroomsaus – kaas

**Entrecote** - rode wijnsaus

**Zwaardvis** – beurre blanc van spinazie

**Cataplana** – mosseltjes – zeebaars – kabeljauw

**"Samen" beleven** - laat je verrassen door de chef (min 2 personen)

Deze bovenstaande gerechten worden geserveerd met friet en rauwkost

Extra warme groenten en gebakken aardappelen 4,50

## **Desserts 6,50**

**Vanille room ijs** - chocolade saus – slagroom

**Monchou** – Bastogne koek – kersen

**Hemelse modder** - frambozen ijs – bosvruchtensaus

**Kaasplankje** - diversen soorten kaas - appelstroop

**"Samen" beleven** - laat je verrassen door de chef (min 2 personen)

## **Specials!**

**Tournedos van lers rundvlees** - groene pepersaus 25,50

**Rib eye** - kruidenboter (250 gram) 21,00

**Hertenbiefstuk** – paddenstoelen 23,00

**Gefrituurde abdijkaas** - roerbakgroenten – paddenstoelen 17,00

**Gegrilde gamba's** – salade – basilicum dressing 5 stuks 17,50 / 8 stuks 26,00

**Drie gangen verrassingsmenu** 29,50

**Vier gangen verrassingsmenu** 34,00