

## VOORGERECHTEN

---

Buideltje van gerookte zalm   groene appel   zure room	€ 16,00
Oosterse carpaccio   tonijn   knapperig slaatje van veelkleurige wortel	€ 16,00
Kaaskroketten   artisanaal 🌿	€ 13,50
Garnaalkroketten   artisanaal	€ 17,50
Tomatensoep   basilicum 🍷🌿	€ 4,50
Carpaccio   Belgisch Witblauw   basilicumolie   rucola   gele kerstomaten   Parmezaan	€ 16,00
Gazpacho van groene asperges   feta 🌿	€ 8,50

*Indien u bovenstaande gerechten als hoofdgerecht wenst, vragen we een supplement van € 5,00 per gerecht*

## SALADES

---

Geitenkaas   honing   tijm   rode vruchten 🌿	€ 14,00
Caesar   gebakken kip   Parmezaan   ansjovis   broodkorstjes	€ 16,00
Pastasalade   Parmaham   buffelmozzarella   tomaat   lente-ui   basilicumdressing	€ 17,00
Fregola sarda (pastabolletjes uit Sardinië)   geroosterde aubergine, courgette en paprika   gebakken halloumi   coulis van gele paprika 🌿	€ 18,00
<i>Wijnsuggestie: Essentiel Rosé de Syrah</i> <i>Biersuggestie: Rodenbach</i>	
Caprese   pruimtomaat   buffelmozzarella   olijven   basilicum 🌿	€ 15,00

## PASTA

---

Spaghetti   Bolognese 🍷	€ 12,50
Penne   All' arrabbiata 🍷🌿	€ 13,00
Pesto   scampi 🍷	€ 16,50
<i>Wijnsuggestie: Essentiel Sauvignon Blanc</i> <i>Biersuggestie: Westmalle Tripel</i>	

## WOK

---

Groene kerrie   noedels   kokosmelk   Thaise groenten 🌿	€ 12,00
'Surf & turf'   scampi   kip   paprika   courgette   sluiimererwten   kokosmelk   groene kerrie	€ 17,00
<i>Wijnsuggestie: Essentiel Sauvignon Blanc</i>	
<i>Biersuggestie: Vedett</i>	

## VIS

---

Zalmfilet in soja en sesam gemarineerd   potpourri van jonge groenten   gebakken krieltjes   sojadressing	€ 20,00
Noordzeeslibtongetjes   salade   frietjes	€ 28,00
Vispannetje   zalm   roodbaars   kabeljauw   frietjes	€ 20,00
Zeewolfhaasje in 't groen   broccolispruitjes   kasteelaardappelen	€ 22,50
<i>Wijnsuggestie: Essentiel Chardonnay</i>	

## VLEES

---

Steak tartaar   bereid à l'ancienne 🍷	€ 20,00
Mercure Burger   rund   spek   cheddar	€ 17,50
Zuiderse Burger   gebakken kipfilet   buffelmozzarella   dressing van mango	€ 18,00
Iers kogelbiefstuk   saus naar keuze ( <i>peper, champignon, bearnaise</i> )	€ 22,50
Kalfslende   eryngiizwammen   gewelde jonge groenten   krielaardappelen	€ 20,00
<i>Wijnsuggestie: Essentiel Cabernet Sauvignon</i>	
<i>Biersuggestie: Kasteelbier 'Cuvée du château'</i>	

### DAGELIJKSE SUGGESTIES

Zie krijtbord of vraag het ons!

### KINDERGERECHTEN

Gerechten gemarkeerd met 🍷 zijn te verkrijgen in kinderportie aan 50% van de prijs van het gerecht

## NAGERECHTEN

---

Hoevekazen 't Groendal Rumbeke'   rozijntoast   fruit	€ 11,00
Vanille-ijs   chocoladesaus   slagroom 🍌	€ 9,00
Coupe met aardbeien 🍌	€ 10,00
Crème brûlée	€ 9,00
Chocolademousse	€ 9,00
<b>Panna cotta   witte chocolade   mango   granaatappel</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Suggestie : Baileys</i>	

## WARME DRANKEN

---

Lungo	€ 2,80	Warme chocolademelk	€ 3,50
Espresso	€ 2,80	Irish coffee	€ 9,00
Ristretto	€ 2,80	French coffee	€ 9,00
Doppio	€ 3,20	Italian coffee	€ 9,00
Decafeïne	€ 3,20	Thee	€ 3,00
Caffè Latté	€ 3,50	Ceylon Orange Pekoe, Earl Grey,	
Cappuccino	€ 3,50	Gunpowder Green Tea, Fruitgaard,	
Latte Macchiato	€ 3,80	Oma's Garden Sweet Fruit Tea,	
		Rozenbottel, Kruidentuin, Darjeeling,	
		Caïpirinha, Limoen, Kamille, Munt	

## LIKEUREN EN DIGESTIEVEN

---

Amaretto	€ 6,00	Grand Marnier	€ 7,00
Armagnac	€ 8,00	Grappa	€ 7,00
Baileys	€ 6,00	Jägermeister	€ 6,00
Calvados	€ 7,00	Limoncello	€ 6,00
Cointreau	€ 7,00	Poire Williams	€ 8,00
Oude Jenever	€ 5,50	Tequila Gold	€ 7,00
Elixir de Roulers	€ 6,00		