

Vleesgerechten/ Viandes (Vlees op houtskool gebakken)

Hoevekipfilet / Filet de poulet

Steak filet pur

Ierse Rib eye

Côte a l'os blonde d'aquitaine 1100 gram (2 Pers)

Gehaktballetjes in tomatensaus /

Boulettes sauce tomate

**Deze gerechten worden geserveerd
met frieten, kroketten, puree, aardappel in de schil of
glutenvrij brood**



Sauzen

Peperroomsaus / Sauce poivre vert

Champignonroomsaus / Sauce archiduc

Béarnaisesaus / Sauce Béarnaise 

MELK

Currysaus / Sauce curry

Vleessaus / Sauce viande 

GLUTEN

Mayonaise

Tomatenketchup



Extra Supplements

Frieten / Frites

Kroketten / Croquettes 

GLUTEN

Puree / purée

Aardappel in de schil / Pomme de terre au four

Bord en of bestek – Assiette et ou couverts

Gelieve telkens u intolerantie te vermelden.

Burgers

Angusburger



100 % lers rundvlees met knapperige sla,
verse tomaat, augurk en red pepersaus. /
100 % Boeuf irlandais avec laitue croustillante,
tomate fraîche, cornichon et red pepersauce

Angusburger met kaas / Avec fromage



100 % lers rundvlees met knapperige sla,
verse tomaat, augurk, ontbijtspek, spiegelei, kaas
en red pepersaus. /
100 % boeuf irlandais, laitue croustillante, tomate
fraîche, cornichon, lardons, oeuf sur le plat,
fromage et red pepersauce.

Kipburger



Kipfilet in krokant korstje met verse tomaat,
sojascheuten, en curry-kokosnoot saus./
Poulet fraîchement moulu avec tomate fraîche et
croustillantes, pousses de soja, et sauce maison
au curry et, noix de coco.

Visburger



Kabeljauw in een krokant jasje met knapperige sla,
verse tomaat en huisgemaakte tartaar. /
Dos de cabillaud dans une couche croustillante,
croustillante, tomate et sauce de tartare maison.



Gelieve telkens u intolerantie te vermelden.