

GRILL FORMULES

We maken gebruik van the Big green Egg

GRILL MET GROENTEBUFFET

Scampi op spies

(alternatief: gamba ipv scampi supplement €5/persoon)

Zalm met cedertoets

Gemarineerde ribbikes

Entrecote met vers geklopte bearnaise saus

Groentebuffet

(alternatief: aangepaste warme groenten ipv koud groentebuffet)

Ovenaardappelen

Aangepaste sausjes

Prijs per persoon €50

de REFTER

DEGUSTATIE VAN DE GRILL (vanaf april)

VOORGERECHTEN

(kunnen staand geconsumeerd worden)

Keuze van de chef (4 gerechten)	€ 24
Of u maakt zelf een keuze van 4 gerechten	
Mosselen / venkel / roomsausje op basis van Ricard	€ 7
Mosselen / pittige tomatensalsa	€ 7
Zalm met cedertoets	€ 7
Zwaardvis	€ 8
Makreel / Belgische quinoa / komkommer	€ 9
Zeebaarsfilet in papilote / fijne groentjes	€ 8
Half kreeftje / gerookte citroenboter	€ 19
Gamba	€ 12
Gevulde portobello (vegetarisch)	€ 5,5
Gegrilde zuiderse groente met halloumi	€ 5
Gegrilde zoete aardappel / frisse salade	€ 5
Zoete maïs (vegetarisch)	€ 4
Gegrilde Eringy / baba ganoush	€ 8
Gegrilde avocado / pikante olie / fijne groentjes	€ 7
Gepofte aardappel / zure room	€ 5
Camembert met ciabatta of focaccia	€ 5
Mergpijp / krokantje van parmezaan / salsa van kappertjes, sjallot, peterselie / getoast brood	€ 9
Lamskroontje	€ 10
Gegrild buikspek / Oosterse toets	€ 9

HOOFDGERECHTEN

(aan tafel)

Entrecote Aberdeen Angus	31
Entrecote Holsteiner dry-aged	38
Onglet Belgisch wit-blauw	27
Entrecote Rubia Gallega	38
Rib eye Txogitxu	37
Entrecote Limousin of Blonde Aquitaine	31
Proeverij van 3 runderrassen	35
Kalfspicanha	27
Zwaardvis	27
Catch of the day	25
Halve kreeft / gerookte boter	29

SAUS

*Trio van sauzen (peperroom, champignon, bearnaise)
of chimichurry
of assortiment gekruide boter*

AARDAPPELBEREIDING

Vers gesneden frieten
Of kruidige ovenaardappelen
Of wedges
Of aardappel in de schil

GROENTEN

Botersla met komkommer en tomaat
Of gegrilde groenten

Dessert:

Fruit van de grill met ijs 9

Camembert van de grill 5

keuze à la carte

Gelieve allergieën of andere eetgewoontes vooraf mee te delen.
Wij werken met verse producten en zijn dus afhankelijk van het marktaanbod,
hierdoor kunnen zich lichte wijzigingen aan het menu voordoen.