

Voorgerechten

Rundstartaar 22

Rucola | parmezaan | aceto balsamico

* Supplement kaviaar

“Heritage Imperial Oscietra Royal” 15 gr | 30gr 32 | 64

Huisgerookte zalm “label rouge” 22

Zure room | avocado | limoen **h**

Garnaalkroket “Huisgemaakt” (112 | 3 stuks) 11 | 22 | 33

60% garnaal | peterselie | citroen **h**

Tataki tonijn 26

Sesam | soya | limoen

Sashimi “Catch of the day” 26

Soya | wasabi | gember

Oester “Gillardeau” 3 | 6 stuks

° Natuur 15 | 30

° Fine Champagne 18 | 36

* Supplement kaviaar

“Heritage Imperial Oscietra Royal” 15 gr | 30gr 32 | 64

Pomme “Moscovite” 85

Heritage Imperial Oscietra Royal

Brabo “Classics” Menu

Lunch 35 pp

Voorgerecht & Hoofdgerecht

(enkel middag, niet op zon & feestdagen)

3-gangen 62 pp

Voorgerecht | Tussengerecht | Hoofdgerecht

Menu's serveren wij per tafel voor heel het gezelschap.

Bij vragen omtrent ingrediënten en allergenen staan wij U graag bij .

Hoofdgerechten

Vol au vent “Deluxe” 32

Hoevekip | Kalfszwezerik | bisque

(zonder zwezerik) 23

Kalfslende 34

gekonfijte aardappel | sjalot | jus natuur

Paling “in t'groen” 34

Venkel | waterkers | friet **h**

Noordzeetong “Meunière” **h** 44

Tartaar | sla | kasteelaardappel

Salades

Thai beef 24 | 32

rijstnoedel | rode peper | romeinse sla

Kreeft 28 | 36

Hoeve -ei | slaharten | avocado

kids

Kip “Tempura” 16

Pasta “Bollo” 14

Vis van het moment 24

Biefstuk & friet 24

De **klasiekers** uit onze **keuken** zijn aageduid met **h**

Onze Selectie Vlees

Piemontees

Een piëmontees is een vleestypisch rundveeras dat zijn oorsprong vindt in het Italiaanse gewest Piëmont. Het ras staat bekend om het feit dat kalveren via de natuurlijk weg ter wereld kunnen komen, iets wat bij enkele andere vleestypische rundveerassen niet altijd kan. Deze natuurlijke bevalling komt door een gen dat ervoor zorgt dat de extra aanzet van spieren bij het kalf pas plaatsvindt na de geboorte. Van oorsprong is het Piëmontese ras een werkras dat bedoeld was om voor de kar of voor de ploeg gespannen te worden.

Steak tartaar 28

Sla | friet

Holstein “Dubbel Doel”

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras die geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het “dubbel doel” populair. een licht geaderd stuk vlees die een heel typische smaak heeft.

Rib Eye 40

Natuur | kropsla | friet

Côte a l'os (2 pers.) 105

Natuur | kropsla | pommes pont neuf

Filet pur “natuur” 38

Natuur | kropsla | friet

Deze gerechten worden geserveerd met **verse frietjes of pommes pont neuf** en keuze tussen **Bearnaise, Bordelaise of Peperroom saus** met uitzondering van de steak tartaar, dit is een bereiding op zich.

Het seizoen “ Herfst ”

Het Land (vegetarisch mogelijk)

Artisjok “violet de Provence” 20 | 28

Zwarte olijf | Culatello di Zibello | gekonfijte tomaat

Burrata 20 | 28

Rode biet | granaatappel | balsamico

De Zee

Noordzeekrab (voorgerecht) 26

aardappel vichyssoise | granny smith

* Supplement kaviaar

“Heritage Imperial Oscietra Royal” 15 gr | 30gr 32 | 64

Vongolé veraci 24

° à la crème (voorgerecht)

° Pasta “Spaghetti a la Guitarra” | parmezaan 24 | 32

Wilde zeebaars 36

primeurs | bladspinazie | jus carbonara

De Jacht

Wilde Patrijs 52

Savooikool | stro-aardappel | veenbes

Gerechten met 2 prijzen zijn beschikbaar in voor en hoofdgerecht
Gelieve uw bestelling te beperken tot 4 gerechten per gang / per tafel