

Voorgerechten

Everzwijn - ganzenlever “rollo” 24
Hazelnoot | rode biet | aceto

Ganzenlever “gebakken” 26
Appel | amandel | calvados

Sint-jakobsvrucht “dun gesneden” 26
Butternut | limoen | yoghurt

Oester “Gillardeau” 3 | 6 stuks

° Natuur 15 | 30
° Fine Champagne 18 | 36

Garnaalkroket “Huisgemaakt” (1 | 2 | 3 stuks) 11 | 22 | 33
60% garnaal | peterselie | citroen

Brabo “Classics” Menu

Lunch 35 pp
Voorgerecht | Hoofdgerecht | koffie of thee
(enkel middag, niet op zon&feestdagen)

3-gangen 58 pp
Voorgerecht | Tussengerecht | Hoofdgerecht

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

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

Hoofdgerechten

Vol au vent “Deluxe” 29
Hoevekip | Kalfszwezerik | bisque
(zonder zwezerik)

Paling “in t'groen” 32
Venkel | waterkers | friet

Noordzeetong “Meunière” 43
Tartaar | sla | friet

kids

Kip “Tempura” 14
Pasta “Bollo” 14
Vis van het moment 22
Biefstuk & friet 22

Onze Selectie Vlees

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

Txogitxu
Geput uit een lange traditie van meer dan 150 jaar selectie van de beste koeien, is Txogitxu een gepassioneerd begeesteraar van de magistrale cider- en grillcultuur, die zo eigen is aan San Sebastian in Spaans Baskenland. Deze cultuur onderscheidt zich door uitsluitend vlees te selecteren van oudere koeien en ossen vanaf 7 jaar tot soms wel 20 jaar. Deze unieke kwaliteit gecombineerd met een eeuwen- oude en even unieke grilltraditie, schudt uw wereld door elkaar.

Tache noir “STEAK” 30
Natuur | kropsla | friet

Côte a l'os “Galician Premium” (2pers.) 120
Natuur | kropsla | friet

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

Het seizoen “Herfst”

Het Land (vegetarisch)

Burata 20 | 28
Biet | IGranny smith | pompoenpit

Pasta bospaddestoel 24 | 30
parmezaan | bladpeterselie | herfsttruffel

De Zee

Sint-jakobsvrucht 26 | 34
Aardpeer | herfsttruffel | jus

kreeft +- 400gr (1/2 | 1/1) 22 | 44
Citrus | tijm | piment d'Espelette

Heilbot 32
Jonge prei | lardo | ratte-aardappel

Roggeveugel 32
Kapper | beurre noisette | puree

De Hoeve

Presa Iberico 32
Jonge wortel | Cevenne-ui | pomme Dauphine

Hertekalf 36
Aardpeer | eekhoortjesbrood | veenbes

De Jacht

Fazant (per 2pers) 32 p.p
° Brabançonne
° Fine Champagne

Hazenrug 34
Pastinaak | appel | veenbes

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