

Voorgerechten

Rundstartaar 28
Wintertruffel | parmezaan | aardpeer

Mergpijp 18
Persillade | baguette | fleur de sel

Eendenlever “gebakken” 26
Jonagold | gerookte amandel | Cevenne ui

Huisgerookte zalm “label rouge” 22
Zure room | avocado | limoen

Coquille Saint-Jacques “koud & warm” 30
Hazeloot | witloof | beurre blanc

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

Sashimi “Catch of the day” 24
Soya | wasabi | gember

Oester “Gillardeau” 3 | 6 stuks
° Natuur 15 | 30
° Fine Champagne 18 | 36
*** Supplement kaviaar “Heritage Imperial Oscietra Royal” 30gr 75**

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 ingredienten en allergenen staan wij U graag bij .

Hoofdgerechten

Vol au vent “Deluxe” 31
Hoevekip | Kalfszwezerik | bisque
(zonder zwezerik) 23

Varkenswang 26
Raap | winterpeen | friet

Preso Iberico 32
Cross & Blackwell | spruit | pommes Dauphine

Paling “in t’groen” 34
Venkel | waterkers | friet

Noordzeetong “Meunière” 44
Tartaar | sla | kasteelaardappel

kids

Kip “Tempura” 16
Pasta “Bollo” 14
Vis van het moment 24
Biefstuk & friet 24

Onze Selectie Vlees

Piemontees
Een piemontees 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 27
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

Angus “Grand Cru”
Arnaud & Ludovic hebben vlees als gedeelde passie, ze selecteren het runderras Balck Agus voor hun Project Angus “Grand Cru” Duurzaamheid staat bij hun voorop. Minder, maar beter vlees. De Black Angus-runderen hebben heel lekker vlees en een optimale marmering die zelfs in de buurt komt van de beroemde Waguy-runderen. Omdat ze lang in de weide staan, in de winter veel hooi eten en vier maanden afgemest worden met een unieke graansamenstelling, is het vlees van onze runderen uitzonderlijk mals, met een mooie vetbedekking op de spieren.

Chateaubriand “natuur” 32
Natuur | kropsla | friet

Chateaubriand “Rossini” 42
Eendenlever | knolselder | zwarte truffel

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 “ Winter ”

Het Land (vegetarisch mogelijk)

Schorseneren 20 | 28
Hoeve-ei | crème d’Isigny | mousseline
*** Supplement Winter truffel “Tuber Melanosporum” 18**

Zwarte Truffel
° Risotto “Carnaroli” | Bospaddestoel | Mangalica 32 | 42

° Pasta “Spaghetti a la Guitarra” | parmezaan 32 | 42

Hoppescheuten
Hoeve-ei | Noordzeegarnaal | Westmalle tripel 36 | 44

De Zee

Coquille Saint-Jacques “Gebakken” 32 | 42
Risotto “carnaroli” | Mangalica | bospaddestoel
*** Supplement Winter truffel “Tuber Melanosporum” 18**

Kabeljauw “Skrei” 34
Savooikool | lardo | jus “crustace”

Wilde Tarbot 52
Schorseneren | bruine boter | kasteelaardappel

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