

Suggestiemenu Chapeau

(menu is per tafel / gezelschap te nemen)

VOORGERECHT KEUZE:

Carpaccio van rode biet, zwarte olijf & lauwe geitenkaas

of

Asperges met scampi & whiskyroom

of

Aspergesoep

HOOFDGERECHT KEUZE:

Filet van eendenborst met paddenstoelen, peterseliewortel,
asperges & honingsaus

of

Op vel gebakken kabeljauw, voorjaarsgroentjes & zachte mosterd

DESSERT:

Dessert op basis van aardbei & witte chocolade of Irish Coffee

55 p/p

Steppegrasmenu in 3-gangen!

(menu is per tafel / gezelschap te nemen)

Voorgerecht: Carpaccio van rund met pesto & parmezaan of kaaskroketjes

Hoofdgerecht: Steppegras steak, slaatje en saus naar keuze of met videe

Dessert: Crème brûlée of mini-magnum

45 p/p

Koude & warme voorgerechten of starters

(Deze gerechten zijn ENKEL als voorgerecht verkrijgbaar en NIET als hoofdgerecht)

Carpaccio van rund, groene pesto, kappertjes & parmezaan 16
(Beef carpaccio, green pesto, capers & parmesan)

Carpaccio van rode biet, zwarte olijf & lauwe geitenkaas 15
(Carpaccio of beetroot & lukewarm goat cheese)

Asperges met scampi & whiskyroom 18
(Asparagus, scampi, whiskycream)

Aspergesoep (klein) 7.5
(Creamy asparagus soup)

Kaaskroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 14
(Cheese croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Garnaalkroket (2) met huisgemaakte tartaar / peterselie & garnituur 19
(Shrimp croquettes with tartare sauce & fried parsley)

Scampi (4) van de chef VG: 17.5
(Scampi & whiskycream)

Kikkerbiljetjes in lookroom VG: 17.5 HG: 25.5
(Frog legs in garlic cream)

Onze klassieker: "De ondertussen legendarische huisgemaakte vissoep" 16.5
(Legendary Homemade fish soup)

Wijntip: Rosé / Frankrijk / Languedoc / La Croix Belle Grillons 6.5 glas / 30 fles

Soep van de dag (klein) 6.5
(Soup of the day)

Hoofdgerechten & suggesties voorjaar (Maincourses)

Op vel gebakken kabeljauw, voorjaarsgroentjes & zachte mosterd 34

(Baked cod on the skin, spring vegetables & soft mustard)

WIJNTIP WIT: Condrieu, Les vins de Vienne, Frankrijk, Rhone, viognier 13.5 glas / 69 fles

WIJNTIP WIT: Sommos chardonnay, Spanje, Somontano 5.5 glas / 26.5 fles

Gebakken zalmfilet, warmgerookt onder de stolp, lentegroentjes en witte wijnsaus 32

(Baked salmon fillet, hot smoked under the bell jar, spring vegetables and white wine sauce)

WIJNTIP WIT: Condrieu, Les vins de Vienne, Frankrijk, Rhone, viognier 13.5 glas / 69 fles

WIJNTIP WIT: Sommos chardonnay, Spanje, Somontano 5.5 glas / 26.5 fles

Asperges met scampi & whiskyroom 29.5

(Asparagus, scampi & whiskycream)

WIJNTIP WIT: Verdejo Rueda Perez, Spanje, Rueda, Verdejo 5.5 glas / 26.5 fles

WIJNTIP WIT: Grunerveltliner Vom Haus, Pfaffl, Oostenrijk, Niederosterreich 6 glas / 29.75 fles

Scampi van de chef 27.5

(Scampi in mild whisky cream)

WIJNTIP WIT: Chardonnay en Barrica Otto Bestué, Spanje, Somontano 8 glas / 38.75 fles

Deze gerechten worden geserveerd met:
Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Salade carpaccio van rode biet, zwarte olijf, 25 lauwe geitenkaas & honing geserveerd met molenaarsbrood

(Salad carpaccio of beetroot, black olive, lukewarm goat cheese & honey)

WIJNTIP WIT: Verdejo Rueda Perez, Spanje, Rueda, Verdejo 5.5 glas / 26.5 fles

WIJNTIP WIT: Carati 24, Italie, Abruzzo 7.25 glas / 33.5 fles

Salade met gebakken asperges, champignons, kip & spek, 28 geserveerd met molenaarsbrood

(Salad with fried asparagus, mushrooms, chicken & bacon)

WIJNTIP WIT: Chardonnay en Barrica Otto Bestué, Spanje, Somontano 8 glas / 38.75 fles

WIJNTIP WIT: Carati 24, Italie, Abruzzo 7.25 glas / 33.5 fles

Hoofdgerechten & suggesties voorjaar (Maincourses)

Caesarsalade met filet van hoevekip, groene boontjes, ei, lookmayo en parmezaan 26.5

(Chicken filet caesar salad, green beans, egg, garlic mayo and parmesan)

WIJNTIP ROOD: Uno Primitivo, Italie, Puglia 6.75 glas / 31.5 fles

WIJNTIP WIT: Carati 24, Italie, Abruzzo 7.25 glas / 33.5 fles

Filet van hoevekip, slaatje met saus naar keuze 26.5

(Our classic: chicken, mixed salad and sauce)

Videe (vol au vent) geserveerd met slaatje 25

(Belgian classic: pastry filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Steppegras videe met slaatje 28

(Belgian classic: Steppegras with pastry, filled with chicken, mushrooms and meat balls)

Filet van eendenborst met paddenstoelen, peterseliewortel, asperges & honingsaus 33

(Duck breast fillet with mushrooms, parsley root, asparagus & honey sauce)

WIJNTIP ROOD: Gigondas, Bastide Saint Dominique, Frankrijk, Rhone 8.25 glas / 39.6 fles

WIJNTIP WIT: Condrieu, Les vins de Vienne, Frankrijk, Rhone, viognier 13.5 glas / 69 fles

Ossobuco met pasta 33

(Ossobuco with pasta)

WIJNTIP ROOD: Heras Cordon Crianza, Spanje, Rioja, Tempranillo 7.5 glas / 36 fles

WIJNTIP ROOD: Amarone della Valpolicella, Zenato, Italie, Veneto 13.5 glas / 66.25 fles

Steak van de chef, slaatje met saus naar keuze 27.5

(Our classic: steak with mixed salad and sauce)

WIJNTIP ROOD: Domeco de Jarauta Crianza, Spanje, Rioja, Tempranillo 6 glas / 29.25 fles

WIJNTIP ROOD: Amarone della Valpolicella, Zenato, Italie, Veneto 13.5 glas / 66.25 fles

Specialiteit = Steppegras Steak en saus naar keuze 30.5

(Our classic: Steppegras steak with mixed salad and sauce)

Filet Pur en saus naar keuze 37

(Our classic: tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

Steppegras Filet Pur en saus naar keuze 40

(Our classic: Steppegras tenderloin or sirloin steak with mixed salad and sauce)

U kan kiezen uit volgende sauzen:

peperroom, champignonroom, natuur, steppegrassaus

Vers geklopte bearnaise +3.5

Deze gerechten worden geserveerd met:

Friet, kroketten, steppegrasfrietjes, puree of pasta

Pasta geserveerd met brood

(Pasta with bread)

Huisgemaakte lasagne 21

(Homemade lasagna)

Spaghetti Bolognaise 17

(Pasta bolognaise)

Pasta arrabiata (tomatensaus & olijven) 16

(Paste tomato sauce and olives)

Lunchkaart

(Verkrijgbaar tussen 12u & 16u30u)

Niet verkrijgbaar op feestdagen

Kaaskroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 15 of 19

(Cheese croquettes with salad and bread)

Garnaalkroket (2) of (3) met slaatje & verse tartaar 19 of 26

(Shrimp croquettes with salad and bread)

Pulled pork burger met spek, cheddar en bbq - saus 19.5

(Pulled pork burger, bacon & cheddar cheese)

Croque monsieur met slaatje 14

Croque madame met slaatje 15

Croque videe met slaatje 17