

Dinerkaart

Vanaf 17:00 - 19:00



3-Gangen Keuzemenu

Soep - Hoofdgerecht - Nagerecht 36

Voorgerecht - Hoofdgerecht - Nagerecht 42

Voorgerechten

Rode curry soep 7,50 Grimbergen blond

Kip - taugé - bosui

Soep van de chef 7,50

Kip of vega gyoza 11,50 ✓ Filou

Bosui - zoete soja - truffelmayo

Rundercarpaccio 14,25 Dulle griet

Overjarige kaas van kaasboerderij Mertens - zongedroogde tomaat - truffelmayo

Brood met dips

Aioli - kruidenboter -

Mediterraanse mayo

2 personen 6,00

4 personen 8,75

Hoofdgerechten

Limburgs zoorvleis 21,75 Gouden Carolus Classic

Runderstoof gegaard in Gouden Carolus Classic

Diamanthaas 27 Baolders dubbel

Chimichurri - beurre de paris - sjalot salie jus

Schnitzel 19,50

Champignonroomsaus - salade

Saté 22 Grimbergen blond

Kippendij - zoetzure komkommer - satésaus - kroepoek

Dagvangst 26,25 Vedett extra white

Wisselend garnituur

Krokante kipburger 19,75 Tripel Aap

Brioche bun - bacon - cheddar - tomaat - augurk - baconnais

Maaltijdsalades

Keuze uit friet of brood

Rundercarpaccio 19,25 Dulle griet

Overjarige kaas van kaasboerderij Mertens

zongedroogde tomaat - truffelmayo

Gado gado 18,75 ✓

Taugé - ei - haricots verts - pinda - cassave kroepoek satésaus dressing

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met
dikke frieten

Poke bowl

Sushirijst - edamame - wortel - komkommer - rode kool
wakame - nori krokant - sesam mayo - mangocoulis

Gerookte zalm 19,25

Gemarineerde scampi 19,25

Beukenzwam 18 ✓

Nagerechten

Coupe Centraal 9,50

Vanille ijs - stracciatella ijs - cookies ijs
crumble - karamelsaus - slagroom

Koffie compleet 8,25

Huisgemaakte arretjescake - macaron
bonbon van IJSCO Fantastico

Wij hebben alvast een biersuggestie voor jullie gedaan

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Dinner

from 5 p.m. - 7 p.m.

3 - Course Menu

Soup - Main course - Dessert 36
Starter - Main course - Dessert 42



Starters

Red curry soup 7,50 Grimbergen blond
chicken - bean sprouts - spring onions

Soup of the chef 7,50

Chicken or vega gyoza 11,50 ✓ Filou
Unagi glaze - truffle mayo - spring onions

Beef carpaccio 14,25 Dulle griet
Truffle mayo - sundried tomatoes - aged cheese from local farm Mertens

Bread with dips

*Aioli - garlic herb butter -
Mediterrane mayo*

2 persons 6,00
4 persons 8,75

Main Dishes

Limburgs Zoorvleis 21,75 Gouden Carolus Classic
Local beef stew - apple compote

Clod Steak 27 Baolders Dubbel
Chimichurri - beurre de Paris - shallot sage jus

Schnitzel 19,50
Mushroom cream sauce - salad

Saté 22 Grimbergen blond
Chicken thighs - sweet & sour cucumber - satay sauce - cassava

Catch of the day 26,25 Vedett extra white
Changing garnish

Chicken burger 19,75 Tripel Aap
Brioche bun - bacon - cheddar - tomato - pickle - baconnaise

All the main dishes are served with fries

Poke Bowl

*Sushirice - edamame - carrot - cucumber - red cabbage
wakame - nori crunch - sesam mayo - mangocoulis*

Smoked salmon 19,25

Marinated scampi 19,25

Beech mushroom 18 ✓

Salads

Served with either bread or fries

Beef Carpaccio 19,25 Dulle griet
Truffle mayo - sundried tomatoes - aged cheese from local farm Mertens

Gado gado 18,75 ✓
*Been sprouts - egg - haricots verts - peanut - cassave crackers
satay sauce dressing*

Desserts

Coupe Centraal 9,50

*Vanilla ice cream - stracciatella ice cream - cookies ice cream
crumble - caramel sauce - whipped cream*

Coffee & sweets 8,25

*Choice of coffee or tea with homemade local cake - bonbon
from Iljco Fantastico - macaron*

Beer lovers: We have already made a suggestion for you!

Please inform us of any food allergies