




Onze voorgerechten

- Bonbon van foie gras en rundscarpaccio, rucolasalade en balsamico
- Aubergineravioli, tomatencompote met basilicum en Italiaanse ham
- Scampi op Indiase wijze
- Licht gegaarde tonijn, gomasio (sesam), karamel van sojasaus en zeeviersalade
- Rucolasalade met verse vijgen en feta kaas, framboos vinaigrette 

Onze hoofdgerechten

- Gekonfijte lamsparmentier, gekarameliseerde rode uien en geglanceerde baby wortel
- Zalm met botersaus, aardappel en gestoofde witlof
- Entrecote met sjalotten, salade en aardappelkroketjes **(van lokale producent Billa)**
- Zeebaarsfilet, preifondue, sinaasappelsaus en rijst
- Vegetarische burger, cheddarkas, pepermayonaise, salade en frietjes 

Onze huisgemaakte nagerechten

- Appel met karamel, yoghurt en crumble
- Ijs parfait met gedroogd fruit en rode vruchten coulis
- Rabarbertaartje, frambozenorbet en gembersiroopreductie
- Panna cotta van grapefruit en limoen, chocoladeganache van hazelnoot
- Dessert 85 jaar "FLOREAL HOLIDAYS" 

Seizoensmenu « Lente 2024 » : Hapje, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht aan 42€ / p.p.
Drankforfait : aangepaste wijnen, 1/3 witte, 1/3 rood, water en koffie aan 20€ / p.p.
De samenstelling van onze gerechten kan variëren.
De informatie met betrekking tot de allergenen hangt ter informatie aan het affichebord
Ons personeel staat ook steeds klaar voor verdere informatie.