

SEASONALS

ENTREES

Pastinaaksoep bereid met La Cambre Blond, beukzwammen en truffelolie • 9.20

Soupe de panais à la Cambre blonde, champignon de hêtre et huile de truffe
Parsnip soup made with La Cambre Blond, beech mushrooms and truffle oil

 *La Cambre Blond*

Hertencarpaccio met notenmayonaise, rucola, appel en knolselder • 15.10

Carpaccio de cerf avec mayonnaise aux noix, roquette, pomme et céleri-rave
Deer carpaccio with nut mayonnaise, arugula, apple and celeriac

 *Gouden Carolus Classic*

MAINS

Fazantsuprême met spruiten, witloof, appelsiensausje bereid met Gouden Carolus Tripel en amandelkroketjes • 23.30

Suprême de faisán aux choux de Bruxelles, endives, sauce à l'orange à la Gouden Carolus Tripel et croquettes aux amandes
Pheasant suprême with Brussels sprouts, chicory, orange sauce made with Gouden Carolus Tripel and almond croquettes

 *Gouden Carolus Tripel*

Pittig stoofpotje van victoriabaars, venkel, paprika, bereid met Gouden Carolus Single Malt whisky en aardappeltjes • 24.40

Ragoût épicé de basse victoria, fenouil, poivron, à la Gouden Carolus Single Malt whisky et pommes de terre
Spicy stew of Victoria bass, fennel, sweet pepper, made with Gouden Carolus Single Malt whisky and potatoes

 *Gouden Carolus Hopsinjoor*

DESSERT

Bladerdeegkoekje met peer, vijgen en vanille ijs • 10.20

Biscuit feuilleté aux poires, figes et glace à la vanille
Puff pastry cookie with pear, figs and vanilla ice cream

 *Gouden Carolus Whisky Infused*

2-gangen / 2-plats / 2-courses = 31.50 • 3-gangen / 3-plats / 3-courses = 38.50

forfait aangepaste dranken 7.00

forfait boissons: des bières assorties
drinks package : appropriate beers