

# SEASONALS

## ENTREES

### **Paté van Iberico varken, uienconfijt en veenbessengelei 11.00**

Pâté de porc ibérique, confit d'oignons et gelée d'airelles  
Iberico pork paté, onion confit and cranberry jelly

 *Lucifer*

### **Vissoep met rivierkreeftjes, Mechelkorntoast en huisgemaakte rouille 9.50 €**

Soupe de poisson aux écrevisses de rivière, toast de pain Mechelkorn et rouille maison  
Fish soup with crayfish, Mechelkorn toast and home-made rouille

 *Gouden Carolus Hopsinjoor*

## MAINS

### **Eendenborst met savooi, knolselder, sausje op basis van Gouden Carolus Ambrio en sinaasappel, kroketten 24.00 €**

Filet de canard au chou frisé, céleri rave, sauce à base de Gouden Carolus Ambrio et d'orange, croquettes  
Duck breast with savoy cabbage, celeriac, sauce made with Gouden Carolus Ambrio and oranges, croquettes

 *Gouden Carolus Ambrio*

### **Kabeljauwfilet, geplette aardappelen, geglaceerde wortelen en kruidenolie 24.00 €**

Filet de cabillaud, écrasé de pommes de terre, carottes glacées et huile aux herbes  
Fillet of cod, mashed potatoes, glazed carrots and herb oil

 *Gouden Carolus Tripel*

## DESSERT


### **Brownie , ijs met gezouten karamel 9.00**

Brownie, glace au caramel salé  
Brownie, ice cream with salted caramel

 *Gouden Carolus Indulgence Hopscure*

### **Trifle van vanille met peer en Gouden Carolus Single Malt 9.00**

Trifle à la vanille, à la poire et au Gouden Carolus Single Malt  
Vanilla trifle with pears and Gouden Carolus Single Malt

 *Gouden Carolus Imperial Blond*

**2-gangen / 2-plats / 2-courses = 28.00 • 3-gangen / 3-plats / 3-courses = 35.00**

### **drankenforfait: aangepaste bieren, koffie/thee en water 12.00**

forfait boissons: des bières assorties, du café/du thé et de l'eau  
drinks package : appropriate beers, coffee/tea and water