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