

# Suggesties

## Voorgerecht:

Tomaat 'Crevette' met gepelde tomaat, garnalen, sla en huisgemaakte cocktailsaus	€ 20,00
Gevulde Coeur de Boeuf tomaat met rijst, gerookte paprika en gehakt	€ 18,00
Vitello Tonnato, kalfscarpaccio met romige tonijnmayonaise	€ 18,00

## Lunch:

Croque 'Italiano' met Parmaham, Parmezaan, rode Pesto en basilicum	€ 18,00
Pinsa 'BBQ style' met hoevekip, mango, BBQ-saus en Mozzarella	€ 22,00
Smos à la Turka met kipreepjes, sla, tomaat, komkommer en looksaus	€ 20,00



## Vlees:

Italiaanse steak tartaar met handgesneden rundsvlees, geserveerd op een Pinsa met frietjes	€ 32,00
Varkenskroontje in melk gegaard met Archiduc-saus en kroketten	€ 34,00
Wienerschnitzel met warme groenten, gebakken champignons en puree	€ 28,00

## Vis:

Mosselen in de wok met Thai Curry en noedels	€ 34,00
Mediterraans stoofpotje van vis met puree	€ 34,00



## Mosselen (1200gr) & Friet:

Natuur	€ 28,00
Witte Wijn – Provençaal – Look – Look/Room - Curry	€ 32,00
Van de Chef	€ 36,00

## Mosselwijn:

Wildflowers Cuvée Blanc Reserva Chardonnay-Sauvignon	Glas: € 5,30 – Fles: € 30,00
--	------------------------------

## Dessert:

Tiramisu met aardbeien en meringue	€ 12,00
------------------------------------	---------