

Cézar



APERITIEFTIP

ALCOHOLVRIJ

- Fever Tree Elderflower met kaneel en framboos
Gemberlimonade home made
Virgin mojito
Saint alcoholvrije gin met Fever Tree tonic

€ 5,50
€ 4,50
€ 6,50
€ 11,00

ALCOHOLVOL

- Mata witte of rode vermouth
Cava met vlierbloesemsiroop en tijm
Limoncello met Fever Tree tonic

€ 6,00
€ 8,50
€ 10,00

SUGGESTIES

HAPJE OF VOORGERECHT

- Camembert € 13,00
in de oven met toast
Gebakken eendenlever € 21,95
met mangochutney en kletsoppen
Tip: ook lekker als dessert!

HOOFDGERECHT

- Ardeens varkenshaasje
met warme groentjes, kroketten en
pepersaus € 22,95
Nieuw! Elke steak kan nu ook
Rossini gekozen worden
50g gebakken eendenlever + € 12,00
80g gebakken eendenlever + € 18,00

DESSERT

- Tarte Tatin met vanille ijs € 12,00

MENU CÉZAR

Rundscarpaccio van Black Angus
of

Garnaalkroketten (2st) echt zelf gemaakt met verse garnalen



Zeebaars met tomatatjes in de oven, puree en mousselinesaus
of

Vlaamse stoverij in Straffe Hendrik Quadrupel met sla en frietjes
of

Aberdeen Picanha met peppersaus, sla en frietjes (+ € 5,00)



Chocolademousse of Crème Brulée

Menu € 39,00 • Menu met drank € 49,00

Twee glazen wijn of speciaalbier en koffie/thee inbegrepen.

Er kan niets gewijzigd worden in dit menu anders gelden de à la carte prijzen.



WIJNTIP GLAS: € 6,50 • KARAF: € 19,50 • FLES: € 28,00

WIT

- Fattori - Soave 'Runcaris'
Veneto - Italië
Fris, bloemig wit met ziltige toetsen.
100% Garganega.

- Claudio Quarta - Aglianico
Campania - Italië
Stevige wijn met veel structuur en
nog merkbare tannines.

ROOD

- Quinta Vale d'Aldeia - Xaino
Douro - Portugal
Krachtige, kruidige wijn van lokale
druivensoorten. 14 maand gerijpt op
Franse eik.

CÉZAR

MENU CÉZAR

Beef carpaccio *of Black Angus*

or

Shrimp croquette (2pc) *really homemade and fresh North Sea shrimps*



Sea perch *with cherry tomatoes in the oven and mashed potatoes*

or

Flemish beefstew *in Straffe Hendrik Quadrupel, salad and chips/french fries*

or

Picanha Aberdeen *with pepper sauce, salad and chips/french fries (+ € 5,00)*



Chocolate mousse *or Crème Brulée*

Menu € 39,00 • Menu with drinks € 49,00

Two glasses of wine or beer and coffee included.

Nothing can be changed in this menu or à la carte prices will be applied.



Carpaccio de bœuf *de Black Angus*

ou

Croquettes de crevettes (2pc) *faites maison avec crevettes fraîches*



Bar *avec tomates en grappe dans le four et purée de pommes de terre*

ou

Carbonades à la Flamande *en Straffe Hendrik Quadrupel avec salades et frites*

ou

Picanha Aberdeen *avec sauce au poivre, salade et frites (+ € 5,00)*



Mousse au chocolat *ou Crème Brulée*

Menu € 39,00 • Menu avec boissons € 49,00

Deux verres de vins ou bières et café inclus.

*Aucun changement n'est autorisé dans le choix des plats
de ce menu sinon le prix à la carte sera mis en compte.*