

- 't wycker -
CABINET

GROEPSMENU DINER

2 gangen € 39.5 | 3 gangen € 44.5

VOORGERECHTEN

SOUP À L'OGNION 🍃

Huisgemaakte uiensoep | kaascrouton

PETIT STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GR.)

Versgemalen rauwe biefstuk van Blanc Bleu Belge rund van Slagerij Kusters | kappertjes | ansjovis | cornichons | rauwe eidooier | crostini

TARTARE DE SAUMON (130 GR.)

Verse zalmtartaar | avocado | komkommer | dille | sesamzaad | kruidenolie | crostini

CHAMPIGNONS À L'ESCARGOT 🍃

Kastanje champignons | room | knoflook | peterselie

HOOFDGERECHTEN

STEAK FRITES AU POIVRE

Kogelbiefstuk | peperroomsaus | seizoensgroenten | handgesneden patatten

ZEEBAARSFILET

Op de huidgebakken zeebaarsfilet | sauce vierge | aardappelgarnituur | seizoensgroenten

VEGETARISCHE RAVIOLI 🍃

Met spinazie en ricotta gevulde ravioli | salieboter | gefrituurde salie

CANARD À L'ORANGE

Eendenborstfilet | sinaasappelsaus | aardappelgarnituur | seizoensgroenten

DESSERTS

"HEMELSE MODDER"

Huisgemaakte chocolade mousse | vanillesaus

CRÈME BRÛLÉE (FLAMBÉ)

Vanille custard crème | suiker | met/zonder Grand Marnier

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE

Selectie van lokale kwaliteitskazen | vijgen-notenbrood | appelstroop
(*suppl.* + € 2.5)

– 't wycker –
CABINET

GROUP MENU DINNER

2 courses € 39.5 | 3 courses € 44.5

STARTERS

SOUP À L'OGNION 🌿

Homemade onion soup | cheese crouton

PETIT STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GR.)

Freshly ground raw beef from Blanc Bleu Belge cattle by Slagerij Kusters | capers | anchovies | cornichons | raw egg yolk | crostini

TARTARE DE SAUMON (130 GR.)

Fresh salmon tartare | avocado | cucumber | dill | sesame seeds | herb oil | crostini

CHAMPIGNONS À L'ESCARGOT 🌿

Chestnut mushrooms | cream | garlic | parsley

MAIN COURSES

STEAK FRITES AU POIVRE

Sirloin steak | pepper cream sauce | seasonal vegetables | hand-cut fries

ZEEBAARSFILET

Sea bass fillet | sauce vierge | potato garnish | seasonal vegetables

VEGETARIAN RAVIOLI 🌿

Spinach and ricotta-filled ravioli | sage butter | crispy sage

CANARD À L'ORANGE

Duck breast fillet | orange sauce | potato garnish | seasonal vegetable

DESSERTS

"HEMELSE MODDER"

Homemade chocolate mousse | vanilla sauce

CRÈME BRÛLÉE (FLAMBÉ)

Vanilla custard crème | caramelized sugar | with/without Grand Marnier

PETITE ASSIETTE DE FROMAGE

Selection of local premium cheeses | fig and nut bread | apple syrup
(*suppl.* + € 2.5)