

DE NOTELOZE NOTELAAR



Gesloten op maandag en dinsdag.
Wij doen altijd open vanaf 12 volwassenen

De keuken is open van:
Woensdag tot zaterdag van 18u tot 21u
Zondag van 12u tot 14u

Alle gerechten die op de kaart staan kunnen afgehaald worden.

Gelieve de keuze te beperken tot max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel.

Er kan met **cash, payconiq, visa of mastercard** betaald worden.

Eén tafel = één rekening

Daar wij werken met verse en lokale producten vragen we om tijdens drukke periodes rekening te houden met langere wachttijden.

De tuinman is ook de kok. Ook wij proberen ons steentje bij te dragen in het spaarzaam om te springen met water. Het spoelwater en het afkoelingswater van onze groenten hergebruiken we om onze planten, kruiden en bloemen in onze tuin water te geven.



VOORGERECHTEN of SHARE FOOD

Soep naar marktaanbod  

Kaaskroketten 

Scampi Indisch (kokosmelk en green curry) 

Gebakken scampi tartaar 

Bordje dun gesneden Belgische Ganda ham

Gepaneerde gambastaartjes met tartaar

Carpaccio van West-Vlaams rood rund, balsamico

VEGETARISCHE GERECHTEN

Wok met pasta en pesto, kerstomaatjes,
parmezaan en pijnboompit 

Wok van verse groenten met pasta
en geroosterde berloumi 

Cannelloni van dagverse groenten
en tomatensaus 

Tomaat mozzarella met basilicum 

SALADES

Al onze salades worden geserveerd met brood (suppl. frietjes 3,00)

Salade scampi met Belgische Ganda ham 

Salade met het fijnste van de kip 

Salade van 't huis (scampi, gerookte zalm) 

Salade met Italiaanse ham, mozzarella en
basilicum pesto

VLEESGERECHTEN *Vraag naar onze suggestie*

Wij werken samen met een lokale vleeshandel die ook een boerderij heeft voor het fokken van eigen lokaal vercaro-rund (www.vercaro.be). Al onze vleesgerechten worden klaargemaakt op de bbq met lavastenen, en eigen mengsel van kruiden (keukengeheim)

Wok van warme groenten, kipfilet en
krielaardappelen 

Vol-au-vent met rozemarijn aardappeltjes

Rundsteak van wit-blauw 

Balletjes in tomatensaus

Chateaubriand, warme groenten en
lookaardappeltjes

SAUSEN

Peperroom  Champignonroom  /Verse béarnaise  Lookboter 

VISGERECHTEN *Vraag naar onze suggestie*

Wok met scampi, groenten en berloumi 

Gebakken scampi met verse tartaar 

Gebakken scampi Indisch 

BIJGERECHTEN

Warme groenten

Frietjes, lookaardappeltjes, kroketten, pasta,
brood

Witte kool gemarineerd met curry

Salade met komkommer en tomaat

Mayonaise

Ketchup

KINDERGERECHTEN (tot 12 jaar)

Kaaskroket 

Frikandel

Balletjes in tomatensaus

Gepaneerde kipstukjes

Kindersteak 

Vol-au-vent

KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met diverse soorten ajuin snippers
of rundscarpaccio van West-Vlaams rood
of tomaat mozzarella met pesto 
of kaaskroketten 
of scampi met kokosmelk en green curry

DAGSOEP *of* SORBET

HOOFDGERECHTEN

Vis naar marktaanvoer, seizoensgroenten, krielaardappelen en garnaalsaus
of cannelloni met tomatensaus 
of geroosterde Chateaubriand, groenten, krielaardappelen en pepersaus

NAGERECHTEN

Irish koffie (€6)
of chocolade moelleux
of crème brûlée
of dame blanche
of warme appeltaart met vanilleijs
of chocoladefantasie

Menu wordt enkel geserveerd voor het volledige tafelgezelschap
Alvast bedankt voor uw begrip

DESSERTEN

Crème Brûlée

Warme appeltaart, ijs, slagroom

Chocolade moelleux met ijs

Dame Blanche

Kleine Dame Blanche

Coupe advocaat

Coupe vanille, banaan, chocoladesaus

Coupe vanille met fruitsla

Sorbet variatie met fruit

Café glacé (vanille ijs, koffie, slagroom)0

Verwenkoffie (sorbet, likeurtje, koekje)0

KINDERDESSERTEN (tot 12 jaar)

Dame blanche

Kinderijs vanille

Kinderijs met fruitsla