

## DINERKAART

*Graag houden we rekening met eventuele (di)eetwensen of allergieën*

### VERRASSINGSMENU

**Laat u verrassen door onze koks, Ger, Thomas en Joery!**

	Vlees en vis	Vegetarisch	Wijnarr.
3-gangen	35.00	30.00	16.00
4-gangen	41.00	36.00	21.00
5-gangen	48.00	41.00	25.00

Voor gezelschappen van 9 gasten of meer serveren wij uitsluitend het verrassingsmenu.

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

<b>Coquilles</b>	13.50
Gebakken coquilles - bloemkool crème - hazelnootolie - waterkers - yuzu	
<b>Linzensoep (kan ook vega. en vegan.)</b>	8.50
Linzen - makreel - yoghurt - koriander - ras el hanout	
<b>Witlof (vega.)</b>	8.50
Zacht geëete witlof - mandarijn - kwartelei - kurkuma	
<b>Rolletje eend</b>	11.50
Rosé geëete eendenborst - komkommer - bosui - teriyaki - sesam	

# LUDIEK

ETEN - SLAPEN

## HOOFDGERECHTEN

<b>Tonijnsteak</b>	29.50
Licht gegrilde tonijn – soja jus – groente – gepofte noedels	
<b>Maishoen</b>	22.50
Krokant gebakken filet – schuim van lavas – jus van morilles – geroosterde wortel	
<b>Currysoep (vega., kan ook vegan)</b>	17.00
Rijk gevuld – paksoi – taugé - ei – udon noedels - cashewnoot	
<b>Dry aged rib-eye of entrecote</b>	35.00
Bijpassende groente – wisselende jus	

## EVENTUELE EXTRA'S

Friet met bieslook mayonaise	3.00
Salade	3.50

## NAGERECHTEN

<b>Warm fruit</b>	9.00
Gekarameliseerde appel en stoofpeer – rozijn - calvados - roomijs	
<b>Ravani</b>	9.00
Griekse griesmeeltaart - pistache crumble – kardemom ijs	
<b>Verrassingsdessert</b>	9.00
Laat u verrassen door de koks	
<b>Kaasplank</b>	12.00
Binnenlandse en buitenlandse kazen – compote - brood	

<b>SPECIALE KOFFIES</b>	6.90
French coffee – Spanish coffee – Irish coffee	

*Op alle zon- en feestdagen serveren wij het **LUDIEK deelt menu** voor 28.50 euro.  
Samen delen, proeven en genieten van een 3-gangen verrassingsdiner met allerlei gerechten  
van de kaart. Samen smullen van gerechten, die in het midden van de tafel staan!*