



MENU



HAPJES/TAPAS

Hapjes/Tapas

Selectie van drie gerijpte kazen 13
Oude Brugge - Morbier - Emmenthal - Mosterd



Mezze KROOST *2 personen* 18pp
Assortiment van de chef – diverse dips



La Cabanne Tapasplank *Assortiment voor 1 persoon* 14
Assortiment van de chef – diverse dips



Assortiment van ambachtenlijke mini kroketten 11
Assortiment van de chef (12stuks - 4 soorten)



Bitterballen 11
Rundvleesragout – Mosterd



Menu Kroost

59



Amuse van de chef

–

Voorgerecht

–

Hoofdgerecht

–

Dessert

Geniet van een smakvolle ervaring met een glaasje cava, een verfijnde amuse, en een driegangenmenu naar keuze.

Kies uw voor-, hoofd- en nagerecht uit de gerechten gemarkeerd met een ons logo.



VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten

Klassieke carpaccio van rund  21
Filet d'Anvers – Parmezaan – pijnboompitten – rucola – balsamicocrème – granaatappel



Geroosterde brioche met gerookte zalm 20
Brioche – labneh – advocado – salade



Mozzarella Buratta 21
Groene asperges – pesto – pijnboompitten – mizuna



Zacht gepocheerd hoeve-ei met traag gegaard buikspek 19
Gegrilde courgette – salade – Sriracha-mayonaise – Radijs



Kroketten

Artisanale kaaskroketten 18
Hoevekaas – peterselie – citroen – frisse salade



Artisanale garnaalkroketten  22
Grijze garnalen – peterselie – citroen – frisse salade



Duo kaas- en garnaalkroketten  20
Hoevekaas – grijze garnalen – peterselie – citroen – frisse salade



Salades

Vitello salade 26
Kalfsvlees – mousse van tonijn – kingkappertjes – gekonfijte tomaat – croutons – veldslasalade



Geitenkaassalade  24
Gekaramelliseerde noten – witloof – rozijnen – appel – frambozen



Caesar salade 24
Gebakken hoevekip – ansjovis – ei – Parmezaan – kapertjes – croûtons





HOOFDGERECHTEN

Verse pasta's

Paccheri van de chef 

Tomaten saus met aubergines en courgettes – ham –gegratineerd met kaas

28

Kan als vegetarische optie gevraagd worden zonder ham



Linguine met pesto en kerstomaatjes  

28

Verse pesto – kerstomaatjes – parmezaan



Vleesgerechten

Filet pur 250 gram Belgisch Witblauw

39



Steak 250 gram Belgisch Witblauw



32

    extra 8€ “menu”

Steak tartaar

32

Rundvlees – appelkappertjes – frisse salade



Kalkotelet 

39

Morieljesaus– Groene asperges – Wortellen



Eendenborstfilet

35

Mango – Espuma van puree – Kruidenmix van de chef



Tenzij anders vermeld, worden onze vleesgerechten geserveerd met verse frietjes en gegrilde sucrinesla.

Keuze uit pepersaus, bearnaisesaus of champignonsaus.

Sauzen en bijgerechten kunnen ook als supplement bij andere gerechten worden besteld (+3).



HOOFDGERECHTEN

Klassieke huisgerechten

Varkenswangen  28
Verse appelmoes



Vol-au-vent 27
Hoevekip – boschampignons – bladerdeegkoekje



Aubergine  27
Chili sin carne – zure room – bruine rijst



Visgerechten

Zalmfilet  34
Bearnaisesaus (Valk signature) – julienne van groenten



Kabeljauwhaasje 36
Wittewijnsaus - grijze garnalen - julienne van groenten



Zeetong meunière 42
Frisse salade – kruidige citroenvinaigrette





DESSERTS

Desserts HOME MADE

Dame blanche 	14
<i>Bourbon-vanille-ijs – Callebaut chocoladesaus</i>	
  	
Pavlova	14
<i>Rood fruit – mascarponemousse – meringue</i>	
  	
Huisgemaakte moelleux	14
<i>Bourbon-vanille-ijs – crumble – rode vruchten</i>	
   	
Tiramisu – Signatuur van de Chef	14
<i>Rood fruit – speculoos – mascarponemousse</i>	
  	
Crème brûlée 	13
<i>Vanille – en pistacheijs</i>	
  	
Sorbettriologie 	10
<i>Drie sorbets van het moment</i>	