

LUNCH HOUR

by Keuken van Dennis

ZATERDAG • ZONDAG
(PRIVATE LUNCH / DINER OP AANVRAAG)

BGE SUNDAY ROAST

Weekly changing



'Never eat more than you can lift'
Miss Piggy

BITES TO SHARE

IBERICO <i>Jamon Iberico</i>	14,50
FROMAGES <i>selection farmhouse cheeses</i>	9,50
BROOD <i>VanMenno</i>	4,50

SUGGESTIES

VITELLO TONNATO Salade met dungsedenen kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes <i>Salad with thinly sliced veal, tuna mayonnaise and capers</i>	12,50
HOLLANDSE GARNALEN Freiland eitje, remoulade van knolselderij en mierikswortel <i>Dutch shrimps, farmhouse egg, remoulade of celeriac and horse radish</i>	13,50
MAROKKAANSE LINZENSOEP Linzensoep met Ras el Hanout, tomaat en koriander, crostini met geitenkaas <i>Lentil soup with Ras el hanout, tomato and coriander, crostini with goat cheese</i>	9,50
BOUDIN NOIR Bloedworst van Baambrugs big met gebakken Elstar appeltjes <i>Black pudding of organic pig with sauteed Elstar apples</i>	13,50
FRITTATA Courgette, tomaat, ricotta di bufala en verse majoraan <i>Zucchini, tomato, ricotta di bufala and fresh marjoram</i>	12,50
FRICASSEE DE LAPIN Konijn zacht gegaard in witte wijn, Dijon mosterd en crème fraiche <i>Slowly cooked rabbit in white wine, Dijon mustard and crème fraiche</i>	14,50
FOIE GRAS Huisgemaakte eendenlever terrine, compote van abrikozen <i>Home made duck liver terrine / apricot compote</i> wijnsuggestie: Coteaux de Layon, Baumard – 5,50 /glas	14,50

PÂTISSERIE

TARTE DU JOUR	4,50
MOELLEUX AU CHOCOLAT	4,50
MACARONS (3)	3,75

De Salon van Fagel
private dining

vanaf 12 personen

LUNCH HOUR FORMULE

Keuze van 2 gerechten (½ portie) + ambachtelijk brood
Choice of 2 dishes (½ portion) + artisanal bread

15 euro