

Keuzemenu 3 gangen €37,50

Voorgerechten (€14,50)

Carpaccio van rundvlees

Dun gesneden rundvlees met truffelcrème, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en brood.

Tartaar 

Mango-avocado-geitenkaas tartaar met een bosvruchtencoulis.

Gemarineerde zalm

Verse zalm gemarineerd in rode biet, dille en single malt whisky, met een frisse salade van gemarineerde asperges en venkel.

Vitello tonnato

Dun gesneden kalfsvlees met tonijndressing, zongedroogde tomaten, olijven, balsamico-uitjes en brood.

Coquilles in kreeftenbisque (+€3,50)

Gebakken coquilles in een huisgemaakte kreeftensoep met brood.

Hoofdgerechten (€22,50)

Kalfsoester

Heerlijk mals kalfsvlees met een zachte truffel-botersaus, groenten en friet.

Steak Blanc Bleu Belge (+€2,25)

Een geweldig malse biefstuk (200 gr.) van Belgisch Bleu, groenten, saus naar keuze en friet.*

Ook verkrijgbaar als een 300 gr. biefstuk. (+€7,25)

**Truffel-botersaus, pepersaus, gebakken champignons, kruidenboter.*

Catch of the day (+€dagprijs)

Vis van de markt met groenten en friet.

Thaise groene curry 

Fried rice met een vegetarische Thaise groene curry.

Desserts (€9,00)

Dame blanche met warme chocoladesaus

Huisgemaakt vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

Bavarois

Huisgemaakte mango-kokosbavarois met bosvruchtencoulis.

Chocomousse

Huisgemaakte chocolademousse van pure chocolade, panna cotta, bros en slagroom.

Kaasbord (+€1,50 p.p.)

Bestaande uit een 4-tal verschillende kazen, vruchtencompote en brood.


Aardbei

In balsamicostroop gemarineerde aardbei met huisgemaakt vanille-ijs.


Om te delen

Brood en boter <i>Breekbrood met kruidenboter, truffelboter en zongedroogde tomatenboter.</i>	€9,00
Brood aceto en olijfolie <i>Breekbrood met 10 jaar oude aceto en extra vierge olijfolie.</i>	€10,00
Scampi's from hell <i>Gebakken scampi's in chili-olie, knoflook en peterselie met brood.</i>	€16,50
HFC <i>Henry's eigen fried chicken. Chickenwings spicy gemarineerd uit de oven.</i>	€14,50
Nacho's "Henry" <i>Warme, gegratineerde nacho's met guacamole en crème fraîche.</i>	€13,00
Pata Negra <i>Vers gesneden Pata Negra ham van het Iberico varken.</i>	€20,50

Salades

Burrata  <i>Kleurrijke tomaten en burrata, balsamicostroop, brood.</i>	€17,50
Vis <i>Gerookte zalm, gerookte paling, gemarineerde scampi's, brood.</i>	€20,50
Scampi <i>Gebakken scampi's in chili-olie, knoflook en peterselie, brood.</i>	€19,00
Pub <i>Gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus, pijnboompitten, brood.</i>	€19,50

Soepen

Paprika-gembersoep <i>Mediterraanse paprika-gembersoep met een vleugje kaneel, brood.</i>	€8,00
Venkel-crèmesoep  <i>Romige venkelsoep met prei.</i>	€8,00
Soep van het moment <i>Wisselende soep van het moment, vraag onze medewerkers.</i>	€8,00

Comfort food

Steak Blanc Bleu Belge <i>Een geweldig malse biefstuk (200 gr.) van Belgisch Bleu, groenten, saus naar keuze* en friet. Ook verkrijgbaar als een 300 gr. biefstuk (+€5,00). *Truffel-botersaus, pepersaus, gebakken champignons, kruidenboter.</i>	€24,75
Sticky ribs <i>Malse spare-ribs met sticky-honey-chili marinade, koolsalade, knoflooksaus, chilisaus.</i>	€19,75
Saté van varkenshaas <i>Huisgemaarineerde saté van varkenshaas met pindasaus, kroepoek, atjar, gebakken uitjes en fried rice.</i>	€19,50
Hamburger <i>Huisgemaakte, op de BBQ gegrilde, runderhamburger op een brioche broodje, rode uien confit, crispy bacon, truffelcrème, sla en tomaat.</i>	€19,50
Wiener schnitzel <i>Gepaneerde varkensschnitzel Wiener art.</i>	€18,50
Limburgs zuurvlees <i>Huisgemaakt Limburgs stoofpotje van rundvlees met salade.</i>	€18,50
Fish & Chips <i>Gepaneerde kabeljauwstaart met remouladesaus en salade.</i>	€19,50
Ravioli ricotta spinazie  <i>Verse ravioli gevuld met ricotta en spinazie, salade.</i>	€19,50
Gebakken scampi's <i>Fried rice met gebakken scampi's in chili-olie, knoflook en peterselie.</i>	€20,50

Supplement

Salade	€3,50
Warme groenten	€3,50
Friet	€3,50
Mayo	€0,75
Warme sauzen	€2,50