

Keuzemenu 3 gangen €38,50

Voorgerechten (€15,00)

Carpaccio van rundvlees

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

Champignons a l'escargots 

Gebakken champignons met escargotskruiden en brood.

Gerookte eendenborst

Dun gesneden met cranberry dressing en brood.

Salade gerookte zalm

Vers gerookte Noorse zalm, salade, sausje en brood.

Gebakken scampi's

5 gebakken scampi's in onze bekende Pernod-saus.

Luc's Zoete aardappelsoep 

Romige soep van zoete aardappel met brood.

Hoofdgerechten (€22,50)

Kalfsucade

Langzaam gegaard kalfsvlees in rode wijn-sjalottensaus.

Entrecôte Blanc Bleu Belge

Een geweldige lende biefstuk (200 gr.) van Belgisch Bleu met pepersaus.

Hertenbiefstuk (+€5,00 p.p)

Malse hertenbiefstuk met paddenstoelen en saus van rode Port.

Dorade filet

Op de huid gebakken Dorade filet in een Champagne botersaus.

Gegratineerde portobello 

Met mozzarella gegratineerde portobello, gevuld met bospaddenstoelen en truffel, op een bedje van gebakken spinazie.

Vegetarische lasagne 

Huisgemaakte vegetarische lasagne met een frisse salade.

Desserts (€9,50)

Pistache-ijs met warme chocoladesaus

Pistache-ijs uit eigen ijsmakerij met warme chocoladesaus en avocadoslagroom.

Parfait

Huisgemaakte notenparfait met crumble.

Tiramisu

Tiramisu op wijze van de Chef met slagroom.

Bosvruchtenbavarois

Huisgemaakte bavarois van bosvruchten met rood fruit en slagroom.


Kaasbord (+€2,50 p.p.)

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



Om te delen

Brood en boter <i>Breekbrood met kruidenboter, truffelboter en zongedroogde tomatenboter.</i>	€9,50
Brood aceto en olijfolie <i>Breekbrood met 10 jaar oude aceto en extra vierge olijfolie.</i>	€10,50
Scampi's from hell <i>Gebakken scampi's in chili-olie, knoflook en peterselie met brood.</i>	€17,50
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

Vis <i>Gerookte zalm, gerookte paling, gemarineerde scampi's, brood.</i>	€21,50
Val-Dieu  <i>Gebakken Val-Dieu kaas met honing en walnoten, brood.</i>	€19,00
Pub <i>Gebakken ossenhaaspuntjes, champignons, paprika, rode ui, truffelsaus, pijnboompitten, brood.</i>	€19,50

Soepen

Knoflook-prei soep  <i>Mediterraanse paprika-gembersoep met een vleugje kaneel, brood.</i>	€8,50
Bospaddestoelensoep  <i>Romige venkelsoep met prei.</i>	€8,50
Soep van het moment <i>Wisselende soep van het moment, vraag onze medewerkers.</i>	€8,50

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>	€19,50
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
Limburgs zuurvlees <i>Huisgemaakt Limburgs stoofpotje van rundvlees met salade.</i>	€19,50
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>	€22,50

Supplement

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