

## Welkom in ons restaurant 'Vienna'

Daar we met ons 2 het restaurant runnen en alles huisgemaakt en vers is, is onze keuze van gerechten beperkt en hebben we ook de tijd nodig om alles goed te kunnen brengen.

Bent u gehaast, laat het dan zeker VOORAF weten!

We bieden op de middag een lunch aan en een beperkte à la carte kaart en 's avonds onze menu en een beperkte à la carte.

Gelieve het rustig te houden aan tafel zodat iereen in het restaurant kan genieten van het eten en van elkaar.

### VOORGERECHTEN

- |   |      |
|---|------|
| * Tartaar van zeebaars - oester- kiwi - wasabi  | € 25 |
| * Zeewolf - venkel - prei - Tom kha kai         | € 25 |
| * Lokerse asperges - gerookte zalm - mousseline | € 28 |

### HOOFDGERECHTEN

- |   |      |
|---|------|
| * Filet pur Simmenthal – slaatje<br>pepersaus - handgesneden frietjes | €41  |
| * Open lasagne met reuze gamba's - spinazie<br>artisjok - sambal      | € 44 |
| * Eendenborst - asperges - aubergine - artisjok<br>aardappeltaartje   | € 38 |

### Lunch Vienna

2 hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht en koffie met  
huisgemaakte koekjes (42 euro)

### Menu Vienna

- \* Tartaar van zeebaars - oester - kiwi- wasabi
  - \* Zeewolf - prei - venkel - Tom kha kai
  - \* Ravioli met kreeft - fijne groenten - " a la nage "
  - \* Junior Beef - asperges - aubergine - artisjok
  - \* Aardbeien - rabarber - crème patissiere - bladerdeeg
- OF**
- \* Assortiment Belgische kazen - nootjes - vijgen  
(suppl 6 euro)

Prijs 3 gangen: (tartaar - Junior beef - dessert ) 60€

Prijs 4 gangen : (tartaar - zeewolf - beef - dessert): 75 €

Prijs 5 gangen : (alle gerechten met dessert): 90€

De samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

Heeft u een allergie? Vraag info aan Connie of Bernard

Op vrijdagavond en zaterdag serveren we enkel onze menu Vienna  
4 of 5 gangen voor heel het gezelschap.