

TERHILLS

Brasserie

Chef's suggestie Menu*

€ 39,00

Ravioli van scampi met jus van kokos en curry

Ravioli de langoustine avec cocos curry sauce

Ravioli of scampi with coconut curry saus

Of

Carpaccio van rundsvlees, parmigiana en ruccola

Carpaccio de boeuf, parmigiana et ruccola

Carpaccio of beef, parmigiana and ruccola

Zeebaars, zomerse groenten en gremolata

BarLégumes d'été et gremolata

Sea bass, summery vegetables and gremolata

Of

Kalfs entre cote gegrild, groenten en jus van rode wijn en porto

Entercote de veau Légume et jus de vin rouge et porto rouge

Veal sirloin steak, vegetables and saus of red wijn and port

Cannele, rode vruchten en rubia choc tchai ijs

Cannele, fruits rouge et rubia choc tchai glace

Cannele, red fruit and rubia choc tchai ice

Aangepaste wijnen 3 gangen, vin adaptés, adapted wines

25 €

**Menu per tafel, Menu par table, Menu per table*

A la carte

Voorgerechten | Entrées | starters

Huisbereide tartaar van witblauw rundvlees met truffel mayonaise

17€

Tartare de bœuf blanc-bleu fait maison avec mayonnaise à la truffe

Homemade tartare of white-blue beef with truffle mayonnaise

Rijkelijk gevulde garnalkroket met tartaarsaus en gemarineerde rode ui

17€ | 23,5€

Croquette de crevettes avec sauce tartare et oignon rouge mariné

Richly filled shrimp croquette with tartarsauce and marinated red onion

Burrata met salade van cherrytomaten, sjalot, balsamico en

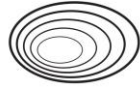
16€ | 21€

Burrata avec salade tomates cerises, échalote, vinaigre balsamique

Burrata with salad of cherry tomatoes, shallot, balsamic vinegar

Huisgemarineerde zalm, soja mayonaise en zoetzure structuren

17€



TERHILLS

Brasserie

Saumon mariné maison, mayonnaise au soja et structures aigre-douce
Home marinated salmon, soy mayonnaise and sweet and sour structures

Hoofdgerechten | Plat Principal | Main course

Gebakken sliptong, citroen, kappertjes 25€
Solette frite, citron, capres
Fried sole, lemon, capres

Ossenhaas, handgesneden frieten en peperroomsaus 30€
Filet, frites coupées à la main et sauce à la crème au poivre
Tenderloin, hand-cut fries and pepper cream sauce

Parelhoen met seizoensgroentjes en jus van dragon 26€
Pintade aux légumes de saison et à la sauce à l'estragon
Guinea fowl with seasonal vegetables and tarragon gravy

Stoofvlees met Kompelbier, handgesneden frieten en witlof salade 24€
Ragoût de boeuf avec 'Kompelbier', frites coupées à la main et salade de chicons
Flemish beef stew with 'Kompelbier', hand-cut fries and chicory salad

Ravioli van ricotta en spinazie, salieboter (V) 18€
Ravioli de ricotta et épinards, beurre de sauge
Ravioli of ricotta and spinach, sage butter

Dessert

Cannele, rode vruchten en rubia choc tchai ijs 8,5€
Cannele, fruits rouge et Rubia choc tchai glace
Cannele with red fruit and Rubia Choc tchai ice crème

Tarte tatin uit de oven met vanille-ijs 14€
Tarte tatin du four avec glace à la vanilla
Tarte tatin from the oven with vanilla ice cream

Huisbereide moelleux, & straciatella 10€
Moelleux maison, et straciatella
Homemade moelleux, & straciatella

Assortiment van ambachtelijke Belgische kazen 12,5€
Fromages artisanaux belges
Artisanal Belgian cheeses

(V) – Vegetarisch, Végétarien, Vegetarian