

KOUD - TO SHARE / VOORGERECHT

Tomatensalsa, burrata, basilicummayonaise, focaccia	V 21
Carpaccio Holstein, parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise	21
6 Oesters 'fin de claire n°3'	24
Sashimi van zalm, gember, soja, mierikswortelmayonaise	23
Focaccia, gerookte paprika, geitenkaas, basilicum 4st.	V 20
Carpaccio van rode biet, pesto, burrata, basilicum mayonaise, pijnboompitten	V 20

WARM - TO SHARE / VOORGERECHT

Mossels in de oven, look-room saus, tuinkruiden, Noilly Prat	21
Ravioli, prei, parmezaan, ricotta, spinazie	V 21
Nachos, cheddar, avocado, zure room, jalapeño, rode ui	V 15
Mergpijpjes, toast, gremolata 20min	18
Vongole, tuinkruiden, witte wijn, tomaatjes	18
Camembert in de oven, honing, noten, turks brood	V 21
Gegrilde langoustines, mosseljus, zeekraal, citroen	24
Chicken wings in de oven, zure room, romeinse sla gebakken	17
Ribeye op de grill, puntpaprika, zwarte look mayonaise, krieltjes, pijnboompitten, lente-ui	25
Escargots 12st. met huisgemaakte kruidenboter, noily prat	23
Gelakt traag gegaard buikspek, pickels, aardpeer	20
Open ravioli, handgepelde garnalen, spinazie, bisque van garnaal, zure room	25

Vanaf 8personen bieden wij enkel Anne's DINER MENU of de SHARING MENU aan.

HOOFDGERECHT

'Thais' stoofpotje, kokos, lime leaves, paprika, zoete aardappel, paksoi, gember, limoenrijst	V 28
Steak van Belgisch wit blauw, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze	30
Ierse Ribeye, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze	33
Cote à l'os van Belgisch wit blauw, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze	/2p - 33pp
Hoevekip, oude geuze, spek, paddenstioelen, kroketjes	28
Vispannetje, bisque van handgepelde garnalen, verse vis volgens aanbod, verse frietjes, slaatje	31
Gamba's à la plancha, verse frietjes, slaatje	30
Pasta vongole, tomaatjes, witte wijn, kruidenboter	28
Extra frietjes / kroketjes / slaatje	5

VOOR DE MINI'S

Spaghetti bolognaise	11
Spiegeleitje, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	12
Steak, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	21
Chickenwings 3st. handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	17

DESSERT

Soezen, crème patissière, chocoladesaus, vanille ijs	12
Huisgemaakte crème brûlée met verse vanille	11
Dame blanche	10
Affogato, Amaretto	9,5
Espresso Martini	11
Sabayon, vanille ijs	11
Coupe kolonel	10
Citroencrèmeux, koekjescrumble, meringue, citra leaves	10

OPEN



	KEUKEN
Maandag	18u-21u30
Dinsdag	12u-14u / 18u-21u30
Donderdag	12u-14u / 18u-21u30
Vrijdag	12u-14u / 18u-21u30

1^{ste} zaterdag van de maand brunch

PRIVE FEEST OP ZAT EN ZON?

info@kroniekdeinze.be

VOLG ONS

  /kroniekdeinze