

# Visgerechten

- Gebakken krokante visfiletreepjes – verse tartaarsaus – frivole salade – frieten 22.75€

(Gluten, vis, ei, pinda, noten, soja, mosterd)

- In de oven gebakken Black Tiger Gamba's – pittige kruidenboter – frisse salade – frieten – aioli 28.75€

(Zuivel, ei, schaaldieren, noten, pinda, soja)

# Vleesgerechten

- Steak witblauw natuur 300 gr – gemengde salade – mayo – frieten 25.50€  
(Gluten, zuivel, noten, pinda, mosterd, ei, soja)
- Steak witblauw 300gr – roze pepersaus – Archiduc – Béarnaise – gemengde salade – frieten 27.50€  
(Gluten, zuivel, noten, pinda, mosterd, ei, soja)
- Huisgemaakte rundshamburger “Teaterkafee” – bio sesambroodje – frisse salade – mayo en ketchup – gekonfijte ui – frieten (ook vegetarisch met een kwalitatieve groentenburger) 20.75€ ✓  
(Gluten, zuivel, noten, mosterd, pinda, ei, soja)
- Huisgemaakt stoofpotje van wangetjes met Rodenbach – gemengde salade – mayo – frieten 24.00€  
(Gluten, zuivel, noten, mosterd, pinda, ei, soja)
- Huisgemaakt Kippenballetjes “Tikka Masala” – tomaat – Frisse salade – Basmati rijst (ook vegetarisch met Falafel) 22.95€ ✓  
(Gluten, zuivel, noten, mosterd, pinda, ei, soja)
- Huisgemaakte kalfsballetjes met Mozzarella en basilicum – Toscaanse tomatensaus – frivole salade – frieten (ook vegetarisch met Falafel) 22.95€ ✓  
(Gluten, zuivel, noten, mosterd, pinda, ei, soja)

Alle gerechten worden geserveerd met passende garnituren.

Er word enkel gewerkt met Belgisch kwaliteitsrundsvlees witblauw.

Bereidingstijd van de gerechten minimum 20 minuten.