



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Tartare de pomme et céleri, truite fumée, aneth

Tartaartje van appel en selderij, gerookte forel, dille

Consommé de canard, quenelle au sésame

Eendenconsommé, sesamknoedel

Joues de porc braisées, sauce à l'anis, petits pois

Varkenswangetjes, anijssaus, erwt

Granité au gingembre, thé noir, ananas

Gembergranité, zwarte thee, ananas

Filet de faon, sauce westmalle, variation de potiron, croquettes

Hertenkalffilet, Westmalle-saus, pompoenvariatie, aardappelkroketten

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe

Regionale kaasplank, truffelhoning

Potiron, orange, vanille

Pompoen, sinaasappel, vanille

7 services | 7 gangen 97,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €

Vin blanc | Witte wijn

Soave Sella Classico DOC 2024

Casa Vinicola Sartori Di Verona, Italy

34,00 €

9,00 €/ verre

Vin rouge | Rode wijn

Cruz de Alba Reserva 2019

D.O. Ribera del Duero, Spain

54,00 €

13,00 €/ verre

Vin rouge | Rode wijn

Chateau Trotte Vieille, Premier Grand Cru Classé 2016

Saint-Emilion, Bordeaux, France

195,00 €

40,00 €/ verre

Entrées | Voorgerechten

Velouté de marrons, écume de lard Kastanjensoep, spekschuim	14,00 €
Thon, radis, miso, vinaigrette au yuzu Tonijn, radijs, miso, yuzu-vinaigrette	27,00 €
Tartare de pomme et céleri, truite fumée, aneth Tartaartje van appel en selderij, gerookte forel, dille	26,00 €
Joues de porc braisées, sauce à l'anis, petits pois Varkenswangetjes, anijssaus, erwt	24,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Faisan, sauce au poivre blanc, raisins, chicorée, purée Fazant, witte pepersaus, druiven, witlof, puree	42,00 €
Filet de faon, sauce westmalle, variation de potiron, croquettes Hertenkalffilet, Westmalle-saus, pompoenvariatie, aardappelkroketten	48,00 €
Carotte à la manière du saumon fumée, rösti de pommes de terre, crème aux herbes, salade  Wortel in de stijl van gerookte zalm, aardappelrösti, kruidencrème, salade	32,00 €
Sole à la meunière, salade, purée de pommes de terre Zeetong à la meunière, salade, aardappelpuree	58,00 €
Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten	96,00 €

Desserts | Desserts

Tiramisu à la mandarine, glace à l'olive, huile d'olive Mandarijn-tiramisu, olijvenijs, olijfolie	14,00 €
Potiron, orange, vanille Pompoen, sinaasappel, vanille	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €