

# Het Eglantierken

kies uw 3-gangenmenu aan €42.50

## BIJ HET APERITIEF

**Bordje Pata Negra**  
€13.00

## VEGI

Als voor- of hoofdgerecht

### Zoete aardappel

Yoghurt vinaigrette /  
granaatappel / koriander

- Tempranillo (rosé) (Spanje)
- Chouffe Soleil (blond)

### Pasta pesto

Gegrilde courgette / mozzarella

- Falanghina (Italië)
- Vedett Session IPA (blond)

## BIERPAAIING

Geniet van  
de aangepaste  
bieren,  
samengesteld door  
onze biersommelier.



[www.3-in-de-klok.be](http://www.3-in-de-klok.be)

Wij proberen ons altijd te  
verbeteren, beoordeel ons:



## VOORGERECHTEN

### Ceviche "zeebaars"

Avocado / paprika / brickdeeg / frisee

- Sauvignon Blanc - Chat. Lamothe Vincent - Bordeaux (Frankrijk) €6.50 per glas
- Triporteur from heaven (blond) - BOM Brewery €5.00

### Carpaccio suppl. "kaas-truffelkroketje" €1.50

AA asperges / pesto / parmezaan / waterkers

- Tempranillo (rosé) - Cigales (Spanje) €6.50 per glas
- Passe Partout (blond) - Dochter Van de Korenaar €5.00

### AA Asperges op Vlaamse wijze

Hoeve ei / peterselie / bergamot

- Grüner Veltliner - Felsner - Kremstal (Oostenrijk) €6.50 per glas
- Saison Dupont (blond) - Brasserie Dupont €5.00

### Garnaalkroketjes

Knolselder / graanmosterd / peterselie

- Sauvignon Blanc - Chat. Lamothe Vincent - Bordeaux (Frankrijk) €6.50 per glas
- Oud Bruin (donker) - Vanderghinste €5.00

### Gerookte paling suppl. €4.50

AA asperges / appel / gruyère

- Chardonnay - Montmarin - Côtes De Thongue (Frankrijk) €6.00 per glas
- Coccinelle (blond) - Beerbugs €5.00

## HOOFDGERECHTEN

### Vangst van de dag

Rigatoni / spinazie / gele biet / parmezaan

- Falanghina - Vesevo - Campania (Italië) €6.50 per glas
- Lupulus Blanche (blond) - Lupulus €5.00

### Kalfs

Gele boontjes / aardappelmousseline / daslook / hazelnoot

- Cabernet Sauvignon - Can Bas - Penedès (Spanje) €6.50 per glas
- Rebelse Strop (blond) - Roman €5.00

### AA Asperges / zalm

Hoeve ei / pompadour aardappel / mousselinesaus

- Chardonnay - Montmarin - Côtes De Thongue (Frankrijk) €6.00 per glas
- Troubadour Magma (amber) - The Musketeers €5.00

### Dikke ziel "Blonde d'Aquitaine" (Gegrild) suppl. €4.00

### Rib-eye "Blonde d'Aquitaine" (Gegrild) suppl. €5.00

Gratin courgette - tomaat / bearnaise / verse frietjes

- Negroamaro - Tagaro - Puglia (Italië) €7.50 per glas
- Wolf 8 (donker) - Wolf €5.00

### Heilbot suppl. €4.00

AA asperges / doperwt / bergamot / crumble

- Grüner Veltliner - Felsner - Kremstal (Oostenrijk) €6.50 per glas
- Gouden Carolus Tripel (blond) - Het Anker €5.00

## NAGERECHTEN

### Dame blanche

Vanille-ijs / chocoladesaus / crumble / kletskep

### Café Glacé

Peer / sabayon / granité / amandelijs

### Hoogstraatse aardbeien suppl. €2.00

Witte chocolade / calamansi / yoghurtijs

### Kaasbordje "Van Tricht" suppl. €4.00