


SUGGESTIES - DRINKS

Gin & tonic The Lodge(couyon gin, schweppes premium mixer) € 11,00

Aperol Spritz € 8,50

Citrusmocktail € 7,50€


 Pina Colade mocktail € 7,50



SUGGESTIES - FOOD


Fingerfood

Toscaans bordje € 16,50


Voorgerechten

 Mosselsoepje met saffraan € 9,50

  Tartaar van tonijn met een fris slaatje en een stukje van glutenvrijbrood € 16,50

 Gerookte zalm met crème fraîche en kaviaar € 16,50

Hoofdgerechten



 Mosselen Natuur € 24,50

Mosselen met witte wijn € 25,50

Mosselen Provençaal € 25,50


Mosselen met look € 25,50

Mosselen met curry/room € 25,50€

  Wok van mosselen, kerstomaatjes en oesterzwammen met rijst € 21,00

Black Agnus Beef cheeseburger met pepersaus, een zomers slaatje met verse frieten € 19,50

Visserslaatje (scampi, gerookte zalm, grijze garnalen) € 21,50


 Pasta rollade met ricotta, spinazie en tomatensaus € 17,00


Dessert


Appelstrudel met vanille ijs en caramelsaus € 8,50

Dessert van de chef € 8,50

SUGGESTIES - WIJNEN PER GLAS

 Genoels-Elderen Zwarte Parel Brut € 8,00 / glas - € 42,00 / fles
Prachtige Belgische bubbel, 100% Chardonnay. Ideaal als aperitief.

 Insight Sauvignon Blanc € 5.50 / glas - € 32.00 / fles
Top Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland, Sancerre stijl. Prachtig bij mosselen.

 La Emperatriz Rioja Crianza € 6.00 / glas - € 33.00 / fles
Volle, zachte wijn met 14 maanden houtlagering. Lekker bij alles van vlees.

Zorgvuldig geselecteerd door

The Lodge  **wines**
QUALITY IMPORT