



T'IS VO TE DELEN É

Spaanse kroketjes (8st)
Tapasplank "De Karekiet" (per 2p)
Koude Patersplank (per 2p)
Yakitori kipsatés (6st)
Gyoza's met kip
Mergpijpje - gerookt Maldon zout - toast
Escargots en croûte (12st)
Gelakt buikspek
Verse goujonettes (kabeljauw) (5st)
met verse tartaarsaus
Witte pens met appel en calvados
Plankje serranoham (150 gr)
Pizzetta
4 kazen / ham & champignon / salami
Gebakken foie gras - brioche - appel - portosaus
Bruschetta met tomaat
Bruschetta met gerookte zalm
Platter smoked salmon - verse roomkaas - dille
Zomerse kruidenspread - vijgenkonfijt - pistache - toast

reetkaart

KLEINE HONGER

- Huisgemaakte kaaskroketten ✓
2/3 stuks - slaatje - frietjes
- Huisgemaakte garnaalkroketten
2/3 stuks - slaatje - frietjes
- Huisgemaakte kipkroketten
met stukjes chorizo - 2/3 stuks - slaatje - frietjes
- Huisgemaakte kalfszwezerikkroketten 🏆
2/3 stuks - slaatje - frietjes
- Spaghetti bolognaise
- Croque monsieur
huisgemaakt brood - slaatje
- Croque madame
huisgemaakt brood - 2 spiegeleitjes - slaatje
- Croque brie & appel ✓
huisgemaakt brood - slaatje
- Croque boum boum
huisgemaakt brood - bolognaise saus - slaatje
- Croque tomaat & serranoham
huisgemaakt brood - slaatje

SALADES

- Slaatje geitenkaas met spekjes en appel
- Slaatje met reblochon en croûte ✓
- Slaatje gerookte zalm
- Slaatje met carpaccio van rund
- Slaatje burrata met serranoham
- Slaatje folle
gebakken foie gras - scampi - serranoham -
gerookte zalm

PASTA'S

- Scampi maison met rigatoni
- Burrata & tomaat ✓
- Pasta pesto - serranoham - rucola
- Pastagratin met gerookte zalm &
parmezaan



chef's choice

Wenst u geen slaatje? Laat het gerust weten, zo vermijden we voedselverspilling.
Gelieve u te beperken tot 4 gerechten per tafel.
Eén rekening per tafel.

KLASSIEKERS KAREKIET

- Vol au vent
- Varkenswangetjes
St Bernardus abt 12
- Balletjes in tomatensaus
- Kikkerbillen 🏆
Ricardsaus / lookboter
- Zalm op zoutsteen - gewokte groentjes
- Shrimp taco experience (per 2)
scampi - chutney - tortilla - mango - rode ui -
rucola

VAN HET LAND

- Steak belgisch wit-blauw
verse bearnaise/champignonsaus/pepersaus
- Steak tartaar
a la minute gemalen en bereid
suplement gebakken foie gras
- Côte à l'os per 2p
verse bearnaise/champignonsaus/pepersaus
- Carpaccio van rund
supplement gebakken foie gras
- Ovenschotel - zoete aardappel - gehakt
- Ribbetjes gelakt of gekruid
- Tagliata di manzo 🏆
rib-eye - rucola - parmezaan

UIT DE ZEE

- Scampi maison
met pasta
- Scampi look
- Gamba's van de chef (9st - gepeld)
- Carpaccio van coquille

KIDS

- Gepaneerde kipnuggets
appelmoes - frietjes
- Vol au vent met frietjes
- Spaghetti bolognaise
- 2 stuks frikandellen met frietjes