

KLEINE KEUKEN

- CROQUE MARTENSHOF 14**
met champignons en gerookt spek
- CROQUE UIT HET VUUSTJE 7**
- CROQUE MONSIEUR 11**
- CROQUE MADAME 13**
met 2 spiegeleitjes
- CROQUE BOLOGNESE* 13,5**
met gehakt van onze eigen biorunderen
- CROQUE VIDE* 13,5**
met vlees van onze eigen biokippen

- BROODJE SMOS 7**
met kaas, hesp en groenten

- KAASKROKETTEN - 3 ST 15,5**
met slaatje en parmezaan
- GARNAALKROKETTEN - 3 ST 17,5**
met slaatje en cocktailsaus

SOEP

- SOEP VAN DE DAG 5**
*verse soep met bruin brood**
- KARWIJ SOEP 9**
verse soep van de dag met stokbroodje, kaas of hesp*

*supplement friet, kroket, puree of stoemp 2,5
supplement slaatje 3,5*

STARTERS

- incl. brood*
- KAASKROKETTEN - 2 ST 11,5**
met parmezaan
- GARNAALKROKETTEN - 2 ST 13,5**
met cocktailsaus
- SCAMPI KRUIDENBOTER - 6 ST 14,5**
met kruidenboter
- SCAMPI TOMAAT - 6 ST 14,5**
met tomaat en room

SALADES

- incl. brood*
- SALADE VEGGIE 17,5**
met lauwe gerijpte geitenkaas en honing
- SALADE HOEVEKIP* 17,5**
met vleesreepjes van onze eigen biokippen en dressing
- HASPENGOUWSE SALADE 18,5**
met spek, appel, siroop, noten en kaas
- ZUIDERSE SALADE 20**
met 6 gebakken scampi's, feta en tzatziki
- SALADE ZALM 21**
met gemarineerde zalm, grijze garnalen, honing, mosterd en dille

(h)eerlijke gerechten van het zaadje tot op je bord!

VLEESGERECHTEN

- incl. friet, kroket, puree of stoemp*
- BROCHETTE VAN HOEVEKIP* 19,5**
300 gr. kipbrochette van onze eigen biokippen met provencalische saus
- STEAK 'ZWARTE VLEK' *** 23**
280 gr. steak met gebakken kampmoelies
- MIX GRILL* 23**
400 gr. van rund, varken, kip en lam met kruidenboter

*** *Ons vlees is, afhankelijk van het aanbod, afkomstig van het Fleckviehrund, gekweekt op onze eigen De Winning boerderij of van het Limousinrund, gekweekt door lokale boeren.*

VISGERECHTEN

- incl. friet, kroket, puree of stoemp*
- FOREL 17,5**
met bruine boter, amandelen, kappertjes en peterselie
- GEGRATINEERDE KABELJAUW 21**
met graanmosterd
- SCAMPI - 9 ST 21**
scampi's met kruidenboter
- VISPANNETJE 22**
kabeljauw, zalm en scampi's met pastissaus

PLATTELANDSKEUKEN

- incl. friet, kroket, puree of stoemp*
- BOERENKOST 13,5**
stoemp met worst en vleesjus
- VERSE FOREL 14,5**
uit onze Ardennen met stoemp
- GEHAKTBALLEN* IN TOMATENSALSAUS 14,5**
met gehakt van onze eigen biorunderen
- GEHAKTBALLEN* IN LUIKSE SAUS 14,5**
met gehakt van onze eigen biorunderen
- KONINGINNENHAPJE* 15**
met vlees van onze eigen biokippen
- STOVERIJ OP Z'N VLAAMS* 16**
met vlees van onze eigen biorunderen
- VARKENS CÔTE A L'OS* 17**
met kruidenboter

PASTA

- PASTA MARTENSHOF 13,5**
tagliatelle met tomaat, hoefvlespek en champignons uit de oven
- SPAGHETTI BOLOGNESE* 12**
met gehakt van onze eigen biorunderen
- LASAGNE VEGGIE 14,5**
met gegrilde groenten, mozzarella en feta
- SPAGHETTI ZALM 17,5**
met gerookte zalm en prei

KLEINE ETERS

- tot 12 jaar*
- LANGE JAN 8**
2 lange hamburgers met friet
- KLEINE SPAGHETTI BOLOGNESE* 8,5**
met gehakt van onze eigen biorunderen
- BALLETJES* IN TOMATENSALSAUS 8,5**
met tomatensaus en gehakt van onze eigen biorunderen
- KONINGINNENHAPJE* 8,5**
met vlees van onze eigen biokippen
- HOEVEKIP* 9**
vleesreepjes van onze eigen biokippen met appelmoes en friet

*supplement friet, kroket, puree of stoemp 2,5
supplement slaatje 3,5*

hartig zoet!

PANNENKOEK

enkel tussen 14 en 17.30 uur

- KINDERPANNENKOEK 3**
met witte of bruine suiker, confituur of perensiroop*
- PANNENKOEK 5**
met witte of bruine suiker, confituur of perensiroop*
- PANNENKOEK CHOCOLADE 7**
*met ambachtelijk vanille-ijs** en chocoladesaus*
- PANNENKOEK HASPENGOUW 8**
*met ambachtelijk vanille-ijs** gebakken Jonagold appelschijfjes en kaneel*

*supplement slagroom 0,9
supplement hoeve-ijs 1,5*

KERMISWAFELS

- MET SUIKER 6**
- MET AMBACHTELIJK HOEVE-IJS** EN CHOCOLADESAUS 8**
- MET AMBACHTELIJK HOEVE-IJS** EN AARDBEIEN 9**

*supplement slagroom 0,9
supplement hoeve-ijs 1,5*

lekkere nagerechtes!

HOEVE-IJS**

- COUPE VANILLE 6**
- COUPE BRESILIENCE 6,5**
- DAME BLANCHE 6,5**
- COUPE ADVOKAAT* 6,5**
met eigen bereide advocaat van karwij
- COUPE AARDBEIEN 7,5**
seizoensgebonden



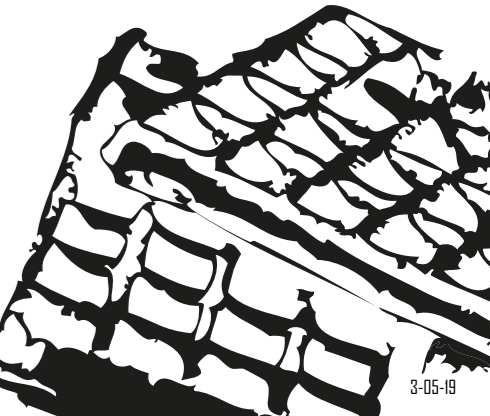
** *Ambachtelijke hoeve-ijs gedraaid door onze medewerkers met biomelk van onze Fleckvieh runderen, op smaak gebracht met bourbon vanille.*

ZOET

- APPELTAART* 5**
warme taart met vanillesaus
- APPELTAART KARWIJ* 6**
*warme taart met ambachtelijk vanille-ijs***

*supplement slagroom 0,9
supplement hoeve-ijs 1,5*

i Om praktische redenen rekenen wij op het terras onmiddellijk af. Alvast bedankt voor je begrip.



*GERECHTEN BEREID MET BIO- EN/OF STREEKPRODUCTEN, MET PASSIE KLAARGEMAAKT IN ONZE EIGEN KEUKEN EN/OF BAKKERIJ DOOR MEDEWERKERS VAN DE WINNING | vraag naar de allergenen-info aan onze medewerkers



*GERECHTEN BEREID MET BIO- EN/OF STREEKPRODUCTEN, MET PASSIE KLAARGEMAAKT IN ONZE EIGEN KEUKEN EN/OF BAKKERIJ DOOR MEDEWERKERS VAN DE WINNING | vraag naar de allergenen-info aan onze medewerkers