

# Onze parels

## TXOGITXU

Smaakvolle entrecote van runderen uit het Baskenland. Door te kiezen voor oudere melkkoeien en de zorgvuldige rijping van het vlees, ontstaat er een bijzonder rijke en intense smaak en malse textuur.

200g - 37,0 | 300g - 49,0

## ZEETONG

Het beste wat de Noordzee te bieden heeft, hier kan geen enkele vis tegenop!

Een heerlijke vis met een fijne smaak en textuur.

dagprijs

## Tapas

TAPAS GRANDE 32,0  
warme & koude tapas

PATATAS BRAVAS 8,0  
truffelmayonaise | parmezaan

CALAMARES 9,0  
9 stuks

BITTERBALLEN 7,0  
9 stuks

WARM GEMENGD 11,5  
12 stuks

PLANK VOL GOESTJES 19,0  
koude tapas, ideaal om met 2 te delen

NACHO'S 10,0  
kaas | tomatensalsa

## Voorgerechten

TOMAAAT GARNAAL 20,0

SINT JACOBSVRUCHTEN 22,0  
witloof

SCAMPI'S BOSHOEVE 16,5

SCAMPI'S LOOK & ROOM 16,5

CARPACCIO VAN RUND 17,5 / 30,0 HG

RISOTTO 18,0  
boschampignons | parmezaan | truffel

KAASKROKETTEN 10,5 / 15,5

GARNAALKROKETTEN 12,5 / 19,5

ITALIAANSE HAM MELOEN 15,0

VEGAN KAASKROKETTEN 12,5 / 19,5

KAAS- EN GARNAALKROKETTEN 17,5

# Suggesties van de chef

## VOORGERECHT

CARPACCIO VAN HERT 20,0  
anijszwam | truffel | rucola  
wijnsuggestie: Séptimo Sentido

REUZE GAMBA À LA PLANCHA 18,0  
pesto | bergamot  
wijnsuggestie: La Malvagia

## HOOFDGERECHT

HERTENKALF 39,0  
wintergarnituur | gratin  
wijnsuggestie: Old Soul of Gnarly Head 1924

RAGOUT VAN HERT 35,0  
wintergarnituur | gratin  
wijnsuggestie: La Balade Minervois

ZEEDUIVEL 35,0  
spek Duroc d'Olives | spruitenstoemp | witloof | boschampignon  
wijnsuggestie: Costières de Pomerols of Baron de Ley

## BOSHOEVE KLASSIEKERS

STEAK BELGISCH WIT-BLAUW 27,0  
salade | frieten  
champignonsaus | pepersaus 3,0  
béarnaise 3,5

STEAK TARTAAR 27,0  
vers versneden rundsvlees, zelf te bereiden  
salade | frieten

COTE À L'OS 39,5 / pers  
om met z'n 2 te delen  
salade | frieten  
champignonsaus | pepersaus 3,0  
béarnaise 3,5

SCAMPI'S BOSHOEVE 26,0  
tomaat | champignons | room  
frieten of tagliatelle

VISSERSPOTJE 31,0  
seizoensgroenten | vis van het moment  
puree

HONDSHAAI 30,0  
seizoensgroenten | puree

TOMAAAT GARNAAL 39,0  
verse grijze garnalen | gepelde tomaat | frieten

## Hoofdgerechten

(\*incl. salade en frieten)

SALADE SCAMPI 25,0  
met brood

SALADE GEITENKAAS & SPEK 23,0  
met brood, kan vegetarisch

TAGLIATELLE KIP 23,0

WOK MET SEIZOENSGROENTEN 23,0  
curry | jasmijnrijst

WOK KIP 23,0  
curry | jasmijnrijst

\*KIPPENBROCHETTE 26,0

GEBAKKEN ZALMFILET 29,0  
warme groenten | krieltjes | béarnaise

\* KONINGINNEHAPJE 24,0

\* VARKENSWANGETJES 24,0

\* KAASKROKETTEN 20,0

\* GARNAALKROKETTEN 24,0

\* RAVIOLI RICOTTA SPINAZIE 26,0

SCAMPI'S LOOK & ROOM 26,0  
frieten of tagliatelle

## Extra's

SALADE 3,5

WARME GROENTEN 4,5

WARME GROENTEN IPV  
SALADE 1,0

SUPPL. BRAVAS 6,0

SUPPL. FRIETEN 4,5

SUPPL. KROKETTEN 4,0

MAYONAISE 0,9

REPAS KROKET 0,8 / STUK

## Verwenmenu 47,0

Amuses

\*\*\*

Scampi Boshoeve

of

Kaas- of garnaalkroket

\*\*\*

Steak | salade | frieten\*

of

Visserspotje | seizoensgroenten | puree

of

Ravioli | ricotta | spinazie

\*\*\*

Dame blanche

of

Koffie / thee

\* champignonsaus | pepersaus 3,0 | béarnaise 3,5

## Fijnproevermenu 63,0

Amuses

\*\*\*

Carpaccio van hert | anijszwam | truffel | rucola

of

Reuze gamba à la plancha | pesto | bergamot

\*\*\*

Hertenkalf | wintergarnituur | gratin suppl.3€

of

Ragout van hert | wintergarnituur | gratin

of

Zeeduivel | spek Duroc d'Olives | spruitenstoemp | witloof | boschampignon

\*\*\*

Sabayon met limoncello

of

Crème brûlée

TIP

Laat je door ons begeleiden met een bijpassende wijn

## Boswandelingmenu 39,0

Italiaanse ham | meloen

\*\*\*

Varkenswangetjes | salade | frieten

of

Koninginnenhapje | salade | frieten

\*\*\*

Chocolademousse

of

Koffie / thee

VOOR ALLE VRAGEN OMTRENT ALLERGENEN, GELIEVE ÉÉN VAN ONZE MEDEWERKERS AAN TE SPREKEN.