

Menu

Ceviche van corvinabaars met "tijgermelk"



Gegrilde red label zalm met citrusboter, zeekraal en fregola



Gelakte eendeborst, paksoi, sugar snaps, shiitake, spitskool



Kersen, bramen, ijs zoute karamel, creme chocolade



Kaas = 4 stuks (+9 euro)

3 gangen 49 euro
met aangepaste wijnen 21 euro

4 gangen ** 59 euro
met aangepaste wijnen 28 euro

Sharing dishes

Iberico bord: ibericoham, chorizo, lomo en olijven 19 euro

Oesters (Ierse MOR)

1st	3,5 euro
6st	21 euro
9st	29 euro
12st	36 euro

Voorgerechten

Noordzeegarnaal, in tomaat, z'n kroket en z'n bisque	21 euro
Kaaskroketten van Oud Brugge kaas	19 euro
Ceviche van corvinabaars met "tijgermelk", ...	21 euro
Gerookte paling, ganzelever, structuren van rode biet	23 euro
Paté en croute, gepekeld groentjes	19 euro
Kort gebakken langoustines, fregola, lamsoor, sinaas, wortel	32 euro

Hoofdgerechten

Bouillabaisse van Noordzeevis, rouille	33 euro
Gegrilde "red label" zalm, citrusboter, zeekraal, aalbesjes	31 euro
Gebakken zeetong	dagprijs
Gelakte eendeborst, paksoi, sugar snaps, shiitake, spitskool	32 euro
Steak tartaar	26 euro
Filet Pure	35 euro
Dubbel entrecote Schotse Black Agnus Aberdeen 2p enkel saignant of bleu	89 euro

*** saus naar keuze: peper, champignon of bearnaise, geserveerd met verse frietjes en slaatje

Kindergerechten

Gebakken visfilet	15 euro
Kindersteak	12 euro
Pasta Pesto	10 euro
Kipfilet met appelmoes	12 euro

Kindergerechten tot 12 jaar.

Desserts

Dame blanche	10 euro
Soepje van bessen met munt	12 euro
'Aardbeien" in de hoofdrol	12 euro
Taartje kersen, bramen, ijs zoute karamel, chocoladecreme	12 euro
Kaasplank	14 euro

Heeft u een allergie meld het ons!

Voor tafels vanaf 6 personen vragen wij om te beperken tot max 5 gerechten.

1 tafel = 1 rekening

