

Menu

Carpaccio van hert met structuren van knolselder,
balsem van hazelnoot en truffelolie



Heilbot, Zeeuwse mosselen, blanke boter,
gebrande prei en chlorofyl van kruiden



Kalf, z'n lende, zwezerik, tong, crème van zoete ui, gerollen



Taartje van Belgische golden, z'n sorbet en anglaise met calvados



3 gangen 55 euro
met aangepaste wijnen 21 euro

4 gangen ** 65 euro
met aangepaste wijnen 28 euro

Sharing dishes

Iberico bord: ibericoham, chorizo, lomo en olijven € 21

Oesters (Ierse MOR)

1st € 3,5
6st € 21
9st € 29
12st € 36

Voorgerechten

Noordzee garnaal, kroket, bisque, in tomaat € 22

Kaaskroketten met Oud Brugge kaas € 19

Carpaccio van hert met structuren van knolselder,
balsem van hazelnoot en truffelolie € 23

In rode biet gemarineerde schotse zalm, zure room,
avocado, venkel en haringeitjes € 21

Gebakken gamberones met Thaise curry, mango en paratha € 29

Hoofdgerechten

Bouillabaisse met Noordzeevis € 33

Paling in't groen met frietjes € 35

Heilbot, Zeeuwse mosselen, blanke boter,
gebrande prei en chlorofyl van kruiden € 33

Gebakken tong met sla en frietjes dagprijs

Kalf, z'n lende, zwezerik, tong, crème van
zoete ui, gerollen € 35

Filet pure met sla en frietjes *** € 35

Dubbel entrecote Black Agnus, met sla en frietjes *** € 89

Brussels lof op Vlaamse wijze en gepofte aardappelen € 25

Groentencurry op Thaise wijze € 25

*** saus naar keuze: peper, champignon of bearnaise

Lunchmenu

Op donderdag- en vrijdagmiddag bieden wij een lunchmenu aan, zorgvuldig samengesteld met de beste seizoensgebonden producten.

Voorgerecht – Hoofdgerecht aan €32

Kindergerechten

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

Kindergerechten tot 12 jaar.

Desserts

Dame blanche	€ 11
Van Belgische golden, z'n sorbet en anglaise met calvados	€ 12
Tarte tatin van vijgen en vanilleijs	€ 12
Kaasplank	€ 12

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

