

Hapjes / amuses

Crostini's – tapenades		5,00EUR
Portie kaas / <i>portion de fromage</i>		6,00EUR
Antipasti		10,00EUR
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar <i>Goujonette de sole – tartare</i>		10,00EUR
Oesters / <i>Huîtres</i>	6 stuks	15,00EUR
	12 stuks	28,00EUR

SUGGESTIEMENU

Makreel – dashi – chioggia – soba
Maquereau – dashi – chioggia – soba

-

Zeeduivel – risotto – knolselder&walnoot
Lotte – risotto – céleri-rave&noix

-

Wilde eend – butternut – raap – eekhoorntjesbrood – kastanjekroket
Canard sauvage – butternut – cèpes – croquette de marron

-

Mandarijn – kefir – pistache – campari
Mandarine – kefir – pistache – campari

Prijs per persoon: 72,00EUR
Passende wijnen: +23,00EUR

Vraag naar onze kinderkaart en allergenenkaart



Voorgerechten / entrées	VG	HG
Carpaccio van holstein – mosterdzaad – pickles <i>Carpaccio de holstein – graine de moutarde – pickles</i>	19,00EUR	23,00EUR
Huisgerookte zalm – ricotta – radijs <i>Saumon fumé – soja – ricotta – radis</i>	18,00EUR	22,00EUR
Vitello tonato / vitello tonnato	19,00EUR	23,00EUR
Makreel – dashi – chioggia – soba <i>Maquereau – dashi – chioggia – soba</i>	23,00EUR	
Zeeduivel – risotto – knolselder&walnoot <i>Lotte – risotto – céleri-rave&noix</i>	25,00EUR	32,00EUR
Kreeft – kruidenboter – venkesla <i>Homard – beurres aux herbes – salade de fenouille</i>	27,00EUR	45,00EUR

Hoofdgerechten / plats principaux

Wilde eend – butternut – raap – eekhoortjesbrood – kastanjekroket <i>Canard sauvage – butternut – cèpes – croquette de marron</i>		30,00EUR
Ribstuk / per 2 personen - Entrecôte / par 2 personne Choronsaus of groene peper – frietjes – krokante sla <i>Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade</i>		37,00EUR
Filet de boeuf 'wit-blauw' Choronsaus of groene peper – frietjes – krokante sla <i>Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade</i>		27,00EUR
Gebakken zeetong meunière – frietjes – krokante sla <i>Sole meunière – frites – salade</i>		36,00EUR
Pasta – gamba – kruidensaus / Pâtes – gamba – sauce aux herbes		26,00EUR
Pasta vongolé / pâtes vongolé		27,00EUR
Vegetarisch bord / Assiette végétarienne		24,00EUR





DESSERTKAART

DESSERT

Mandarijn – kefir – pistache – campari		13,00EUR
<i>Mandarine – kefir – pistache – campari</i>		
Dame blanche		10,00EUR
Cho-co-lat		10,00EUR
Café glacé		9,00EUR
Taart van de dag / <i>Gâteau du jour</i>		9,00EUR
Schepijs op een hoortje / <i>Glace sur un cornet</i>		
Vanille – mokka – aardbeien – chocolade – pistache	1 bol	3,00EUR
<i>Vanille – mokka – fraise – chocolat – pistache</i>	2 bol	5,00EUR

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Irish – Italian – French – Baileys koffie	8,50EUR
---	---------

DIGESTIEVEN

Cognac Otard	9,50EUR
Armagnac	10,50EUR
Amaretto Disaronno	8,50EUR
Calvados	10,50EUR
Poire William	10,50EUR
Baileys	8,50EUR
Cointreau	8,50EUR
Grand Marnier	9,50EUR
Rum Plantation – Grande reserve – 5jaar	9,50EUR
Limoncello	9,50EUR

WHISKEY

J&B	7,50EUR
Jack Daniels	8,50EUR
Glendronach Single malt – Highland – kruidig	9,50EUR
Balblair Single malt – Highland – fruitig	11,50EUR
Jura Superstition – licht geturft	12,50EUR
Jura Prophecy – geturft	12,50EUR