

VOORGERECHTEN

*Carpaccio van Holsteiner rund
1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd
Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie*

*Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”
Burrata kaas / watermeloen / dennepitten / rucola*

*Huisbereide garnaalkroketjes
Gefruite peterselie*

*Open lasagne met baby kreeft / fijne groentjes
Jus van schaaldieren / tuinkruiden*

HOOFDGERECHTEN

*Parelhoenfilet gebakken op zijn vel / manzanilla sherry
Knolselder crème / zomerse groentjes / kroketjes*

*Kalbsfilet zacht gegaard / jus van porto
Knolselder crème / gegrilde groentjes*

*Deense kabeljauwhaas gebakken in hoeve boter
Handgepelde Zeebrugse garnalen / Champagne saus
Jonge groentjes*

DESSERTS

Rood fruit met vers gedraaide yoghurt ijs

Vers gedraaide vanille roomijs met warme chocolade saus

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen

Assortiment hoevekaasjes (+ 5 €)

KEUZE MENU FORMULE

1 gang hoofdgerecht 28 .00

2 gangen hoofdgerecht / dessert 35. 00

2 gangen voorgerecht / hoofdgerecht 36 .00

3 gangen voorgerecht / hoofdgerecht / dessert 40 .00

4gangen 2 voorgerechten / hoofdgerecht / dessert 50.00

Elke middag serveren wij een keuze lunch aan 17.00 €

Hoofdgerecht en koffie

Niet op zondag en feestdagen

Info over allergenen ? vraag erna bij de gastvrouw .

STARTERS

Holstein beef Carpaccio

1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried

Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil

Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"

Buratta cheese / rucola Salad / water melon

Home-made shrimp croquettes

Fried parsley

Open lasagne with baby lobster / fine vegetables

Jus of lobster / garden herbs

MAIN COURSES

Guinea fowl fillet baked on his skin / manzanilla sherry

Celeriac cream / summery vegetables / croquettes

Veal fillet slowly baked / jus of old port

Celeriac cream / grilled summer vegetables

Danish cod fish fillets baked in farm butter

Hand-peeled Zeebrugge shrimps / Champagne sauce

Young vegetables

DESSERTS

Red fruit with freshly turned yogurt ice cream

Homemade vanilla ice cream

And warm fondant chocolate

Nougat glace with lukewarm rasp berries

Selected fine cheeses (+5 €)

CREATE YOUR OWN MENU

1 course main course 28.00

2 course main course / dessert 35.00

2 course starter / main course 36.00

3 course starter / main course / dessert 40.00

4 course 2 starters / main course / dessert 50.00

Every day on lunchtime we serve a lunch at 17.00 euro

From 12.00 until 13.45 hour

Not on Sunday lunchtime

ENTREES

Holstein bœuf Carpaccio
1 mois maturée . 1 mois salé . 1 mois séché
Huile d'olive extra vierge / Roquette / Parmesan

Iberico pata negra bellota "24 mois séché"
Burrata / Roquette / pastèque

Croquettes de crevettes faites maison
Persil frit

Lasagnes ouvertes avec bébé homard / légumes fins
Jus de crustacées / herbes de jardin

PLAT PRINCEPAL

Filet de pintade poêle sur sa peau / manzanilla sherry
Crème de céleri / légumes de saison / croquettes

Filet de veau lentement cuit / sauce de Porto
Crème de céleri-rave / légumes grillés

Filet royal de cabillaud Danois
Crevettes de Zeebrugge pelées à la main
Sauce au champagne / Jeunes légumes

DESSERTS

Fruits rouges au crème glacée au yogourt

Glace à la vanille fait maison
Chocolat chaud

Nougat glacé avec framboises tiède

Assortiment des fromages affinés (+ 5 €)

CRÉEZ VOTRE PROPRE MENU

1 plat plat princepal 28 .00

2 plats plat princepal / dessert 35 .00

2 plats entree / plat princepal 36 .00

3 plats entree / plat princepal / dessert 40 .00

4 plats 2 entrees / plat princepal / dessert 50.00

Chaque apres-midi

Nous servons un plat du jour a 17,00€

De 12.00 à 13.45 heures