

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*

*Asperges op zijn Vlaams
Handgepelde Zeebrugse garnalen*

*Coquilles gebakken a la plancha
Fris Zuiders Quinoa slaatje / coulis van roma tomaat*

HOOFDGERECHTEN

*Entrecote “ a la plancha “ chimichurri
Warme luikse salade
(boontjes / ajuin / spek / polder aardappeltjes)*

*Eendenborst “ uit challans “
Porto sausje / Gecarameliseerde wijn perzik
Waterkers*

*Tongfilets gebakken in hoeveboter
Hand gepelde zeebrugse garnalen / jonge lentegroentjes
Aardappel crème / Champagne sausje*

DESSERTS

Rood fruit met witte chocolade

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

4 gangen 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

Belgian asparagus / broken farm egg
Hand-peeled Nord sea shrimp

Baked scallops " a la plancha "
Fresh Quinoa salad with southern flavors
Coulis of tomato

MAIN COURSES

Entrecôte (Sirlion steak) " a la plancha "
Chimichurri / Warm salad liégeoise
(green beans / onions / bacon / polder potatoes)

Duck breast " from challans "
Porto sauce / Caramelized wine peach / Watercress

Dover Sole fillets baked in farm butter
Hand peeled Nord-sea shrimps / young spring vegetables
Potato cream / Champagne sauce

DESSERTS

Red fruit with white chocolate

Homemade vanilla ice cream
And warm fondant chocolate

Nougat ice cream with lukewarm rasp berries

Selected fine cheeses (+5 €)

CREATE YOUR OWN MENU

<i>1 course</i>	<i>main course</i>	<i>28 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>main course / dessert</i>	<i>35 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>starter / main course</i>	<i>36 .00</i>
<i>3 course</i>	<i>starter / main course / dessert</i>	<i>40 .00</i>
<i>4 course</i>	<i>2 starters / main course / dessert</i>	<i>50.00</i>

Every day on lunchtime we serve a lunch at 17.00 euro
From 12.00 until 13.45 hour

Not on Sunday lunchtime