

menu zomer 2017

maatjesharing

appel / erwten / radijs / elexir d'anvers

"bouillabaisse"

brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen
kerstomaat / koolrabi / crouton

zeebaars

peterselie / cocosboontjes / crumble van gerookte look

mechelse koekoek

krokantje van vol-au-vent / groene asperges / spinazie

of visvangst van de dag

chorizoboter / waterkers / lizensalade

kaas

onze kar met kazen van Michel Van Tricht (kaas ipv dessert + 5 €)

of pannenkoekje (dessertwijnmoscatel de la marina : 7 €)

gevuld / gekarameliseerd / witte chocolade / ijs van griotten

gansrijdersmenu

3 gangen: maatjes **of** " bouillabaisse " / mechelse koekoek **of** vis / pannenkoekje

(kaas ipv dessert + 5 €)

€ 37 / aangepaste wijnen € 19 (dessertwijn + 7€)

4 gangen: menu 3 gangen + **zeebaars**

€ 49 / aangepaste wijnen € 23 (dessertwijn + 7€)

degustatiemenu

5 gangen: maatjes / " bouillabaisse " / zeebaars / mechelse koekoek **of** vis / pannenkoekje
(kaas ipv dessert + 5 €)

€ 59 / aangepaste wijnen € 27 (dessertwijn + 7€)

6 gangen: menu 5 gangen + **kaas**

€ 67 / aangepaste € wijnen € 29 (dessertwijn + 7€)

de gerechten uit het menu kunnen ook à la carte genomen worden

voorgerechten

noordzeegarnalen	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gratineerd / een kroketje	
langoustines	25
gegrild / kruidenboter / limoen	
sint-jacobsvruchten	22
peterselie / cocosboontjes / crumble van gerookte look	
kalfszwezerik & ganzenlever	24
millefeuille / krokante ravioli van confit van eend / esdoornsiroop	
“bouillabaisse”	18
brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen	
kerstomaat / koolrabi / crouton	

uit de zee

lijngevangen zeebaars	33
chorizoboter / waterkers / lizensalade	
noordzeetong	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
tarbotmoot	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

uit de lucht en van het land

lam	30
groene asperges / spinazie / gekonfijte aardappel	
iers angus rund	31
filet pur van Ierse Angus / kroket van ossenstaart / pommes pont neuf sjalot / rode wijn / paddenstoel	
franse hoeveduif	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijt kropsla / jonge erwtjes / kroketje van doperwtjes	

❖ **vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor één van onze menu's te kiezen**

❖ *De gerechten kunnen allergenen bevatten, bij intolerantie of allergie passen wij ze voor u aan waar mogelijk.*

marktmenu

3 gangen / voorgerecht / hoofdschotel/ dessert

aan tafel voorgesteld / wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft

€ 32 / aangepaste wijnen / € 17

dit menu serveren wij op woensdag, donderdag en vrijdag, zowel 's middags als 's avonds

enkel voor heel het gezelschap

kaas en dessert

kaas	12
onze kar met gerijpte kazen van kaasmeester Van Tricht	
chocolade	10
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine	
pannekoekje	10
gevuld / gekarameliseerd / witte chocolade / ijs van griotten	
sabayon	10
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs	
dame blanche	9
een klassieker onder de klassiekers	

dessertwijnen

muscat de rivesaltes / dom. Piquemal	7cl	7
rivesaltes ambré / dom. picquemal		7
banyuls / clos des paulilles		8
moscatel de la marina / E. Mendoza / allicante		7
sauternes / l'ilot de haut bergeron		8
madeira / madeira collection nr 1 / medium sweet	5 cl	7
/ madeira collection nr 4 / medium dry	„	7
/ madeira collection nr 5 / medium dry oude wijnstokken		11
sherry east india solera / Lustau	„	7
porto / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	„	7 / 11 / 16