

menu voorjaar 2018

tonijn

tartaar van tonijn / wortel / komijn / dashi

kwartel

drie bereidingen van artisjok / gentiaan

sint-jacobsvrucht

knolselder / paddenstoel / beuling

iers agnus rund

runderlende / bearnaise / sjalot / witloof

of visvangst van de dag

spinazie / sjalot / tomaat / gekonfijte paprika

kaas

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

of ijsnougat (dessertwijn: 7 €)

mousse van plattekaas / groene thee

3 gangen: 37 / wijnen 19 / dessertwijn 7

tonijn **of** kwartel / rund **of** vis / ijsnougat **of** kaas (+ 5 €)

4 gangen: € 49 / wijnen € 23 / dessertwijn 7

menu 3 gangen + **sint-jacobsvruchten**

5 gangen: € 59 / wijnen € 27 / dessertwijn 7

tonijn / kwartel / sint-jacobsvruchten / rund **of** vis / ijsnougat **of** kaas (+ 5 €)

6 gangen: € 67 / €wijnen € 29 / dessertwijn 7

menu 5 gangen + **kaas**

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

voorgerechten

noordzeegarnalen	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
langoustines	25
gegrild / kruidenboter / limoen	
sint-jacobsvruchten	22
knolselder / paddenstoel / beuling	
kalfszwezerik & ganzenlever	24
millefeuille / krokante ravioli van confit van eend / esdoornsiroop	
“bouillabaisse”	19
brandade van kabeljauw / kokkels / garnalen/ jus van garnalen	
kerstomaat / venkel / crouton	

uit de zee

lijngevangen zeebaars	33
spinazie / sjalot / tomaat / gekonfijte paprika	
noordzeetong	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
tarbotmoot	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

uit de lucht en van het land

iers angus rund	31
filet pur van Ierse Angus / kroket van ossenstaart / pommes pont neuf	
sjalot / rode wijn / paddenstoel	
lam	29
lamskroontje / sjalot / witloof / zoete ui	
franse hoeveduif	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijnt	
jonge erwten / kropsla / paddenstoelen / aardappelconfit	

- ❖ **vegatarische gerechten stellen we graag voor aan tafel**
- ❖ **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. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.*

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		
ijsnougat		10
mousse van platte kaas / groene thee		
sabayon		10
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs		
dame blanche		9
een klassieker onder de klassiekers		

bij kaas en dessert

muscat de rivesaltes / dom. vaquer	7cl	7
rivesaltes ambré / chez jau		7
maury / le cerisaie / dom. des schistes		7
moscatel de la marina / E. Mendoza / allicante		7
sauternes / l'ilot de haut bergeron		8
sherry oloroso faraon / palomino / hidalgo		7
sherry east india solera / palomino & pedro ximenez / lustau		8
sherry exceptional harvest / pedro ximenez / ximenez-spinola		9
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		9,5
porto / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	„	7 / 11 / 16