

menu lente 2018

“tomaat-garnaal”

noordzeegarnalen / tomaat / waterkers / garnalenkroketje

buikspek

zachtgegaard buikspek / aubergine / komkommer / munt

kalfszwezerik

asperges / ei / boter / peterselie

franse hoeveduif

asperges / tuinbonen / doperwtjes

of visvangst van de dag

peultjes / jonge aardappel / kervel

kaas

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

aardbeien

witte chocolade / basilicum / meringue

3 gangen 39 / wijnen 19 / wijn bij kaas of dessert 7

tomaat-garnaal **of** buikspek / duif **of** vis / aardbeien **of** kaas (+ 5)

4 gangen 52 / wijnen 23 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 3 gangen + **kalfszwezerik**

5 gangen 62 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

tomaat-garnaal / buikspek / kalfszwezerik / duif **of** vis / aardbeien **of** kaas (+ 5)

6 gangen 70 / wijnen 27 / wijn bij kaas of dessert 7

menu 5 gangen **met kaas én dessert**

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

voorgerechten

asperges	18
op vlaamse wijze	
noordzeegarnalen	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
langoustines	26
gegrild / kruidenboter / limoen	
sint-jacobsvruchten	23
aubergine / komkommer / munt	
kalfszwezerik & ganzenlever	25
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	35
asperges / peultjes / jonge aardappel / kervel	
noordzeetong	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
tarbotmoot	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

uit de lucht en van het land

iers angus rund	32
filet pur van ierse angus / kroket van stoofvlees	
bearnaise / pommes pont neuf	
lam	31
lamskroontje / lamsschouder / kroket van lamstoverij	
asperges / krieltjes	
franse hoeveduif	32
borstfilet natuur gebraden / boutjes gekonfijt	
jonge erwtes / kropsla / paddenstoelen / aardappelconfit	

- Vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen
- Wijzigingen aan het menu kunnen in rekening gebracht worden.
- Vegetarische gerechten stellen we graag voor aan tafel.
- De gerechten kunnen allergenen bevatten, we passen ze voor u aan waar mogelijk. De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

marktmenu

- woensdag / donderdag / vrijdag
- voorgerecht / hoofdschotel / dessert
- aan tafel voorgesteld
- wisselend volgens wat de markt ons te bieden heeft

3 gangen 35 / kaas ipv dessert 5 / wijnen 17 / wijn bij kaas of dessert 7

2 gangen (enkel lunch) 30 / wijnen 17

wij serveren dit menu enkel voor heel het gezelschap

kaas en dessert

kaas	13
onze kar met gerijpte kazen van kaasmeester Van Tricht	
chocolade	12
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine	
aardbeien	10
witte chocolade / basilicum / meringue	
sabayon	12
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs	
dame blanche	10
een klassieker onder de klassiekers	

bij kaas en dessert

muscat de rivesaltes / dom. vaquer	7cl	7
rivesaltes ambré / chez jau		7
maury / la 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