

menu voorjaar 2019

rund

tartaar / licht gerookte ribeye / bouillon / mousse van kappers en peterselie

zeebarbeel

bereidingen van wortel / zachte curry

***kreeft & kabeljauw**

raapjes / sinaasappel / aspergebrosccoli

parelhoen

filet / kroket van de boutjes / ganzenlever / spitskool

of visvangst van de dag

spinazie / peterseliewortel / scheermes

kaas

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

chocolade

mousse van chocolade / gelei van witte chocolade / passievrucht

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

rund **of** zeebarbeel / parelhoen **of** vis / chocolade **of** kaas (+ 5)

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

menu 3 gangen + ***kreeft & kabeljauw**

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

rund / zeebarbeel / kreeft & kabeljauw / parelhoen **of** vis / chocolade **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
vanaf 8 personen vragen wij u vriendelijk om voor het menu te kiezen**

voorgerechten

noordzeegarnalen	22
vier kleine gerechtjes / een soepje / een salade / gegratineerd / een kroketje	
langoustines	26
gegrild / kruidenboter / limoen	
sint-jacobsvruchten	23
bereidingen van wortel / zachte curry	
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
spinazie / peterseliewortel / scheermes	
noordzeetong	31
klassiek gebraden / hoeveboter / garnalen	
tarbotmoot	41
aan de graat gegrild / tierenteynmosterd / paddenstoelen	

uit de lucht en van het land

rund	32
filet pur van Holsteinrund / kroket van stoofvlees	
bearnaise / pommes pont neuf	
lam	31
lamskroontje / kroket van lamsstoverij	
peterseliewortel / spitkool / shii-také	
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		13
witte en bruine chocolade / mousse / crumble / ijs / madeleine		
chocolade & passievrucht		10
mousse van chocolade / gelei van witte chocolade / passievrucht		
sabayon		13
cointreau / sinaasappel / vanille-ijs		
dame blanche		10
een klassieker onder de klassiekers		

bij kaas en dessert

muscat de rivesaltes / dom. vaquer	7 cl	7
rivesaltes ambré / dom. vaquer		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
exceptional harvest / pedro ximenez / ximenez-spinola		9
madeira / madeira collection nr 3 / malvasia / medium sweet	5 cl	7
/ madeira collection nr 4 / verdelho & sercial / rainwater medium dry		7
porto / ramos pinto / 10 y / 20 y / 30 y	5 cl	7 / 11 / 16