

MENU “DELUXE”

TARTAAR VAN KRAB MET AVOCADO, GROENE APPEL EN HARINGKAVIAAR
TARTARE DE CRAB ET AVOCADO, POMMES VERT ET CAVIAR DE HARENG

—————

GRIET MET “SAUCE VIERGE” EN RATTEAARDAPPEL
BARBUE “SAUCE VIERGE”, POMMES DE TERRE RATTES

—————

RAVIOLI VAN WITTE EN GROENE ASPERGES MET RICOTTA EN PETERSELIE (*)
RAVIOLI D’ASPERGES BLANC ET VERT, RICOTTA ET PERSIL (*)

—————

LAMSKROON EN BOUT, GEGRILDE GROENTEN, ROZEMARIJN EN GRAANMOSTERD
COURONNE ET GIGOT D’AGNEAU, LÉGUMES GRILLÉS, ROMARIN ET MOUTARDE DE GRAINS

—————

CITROENTAARTJE MET SORBET
TARTE AU CITRON ET SORBET

MENU 4-GANGEN: 57 EURO PER PERSOON

MENU 5-GANGEN: 67 EURO PER PERSOON (*)

* MENU WORDT PER TAFEL GESERVEERD

* MENU SEULEMENT PAR TABLE

DINER “CONFIANCE” € 47,00

3-GANGEN KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE
ASPERGES À LA FLAMANDE

ASPERGES MET GEROOKTE ZALM EN BIESLOOKJUS
ASPERGES AVEC SAUMON FUMÉ ET JUS DE CIBOULETTE

GARNAALKROKETTEN - CROQUETTES DE CREVETTES

RAVIOLI VAN WITTE EN GROENE ASPERGES MET RICOTTA EN PETERSELIE
RAVIOLI D’ASPERGES BLANC ET VERT, RICOTTA ET PERSIL

TARTAAR VAN KRAB MET AVOCADO, GROENE APPEL EN HARINGKAVIAAR
TARTARE DE CRAB AVEC AVOCADO, POMMES VERT ET CAVIAR DE HARENG

ZEEBAARS MET TARTE TATIN VAN TOMAAT
BAR, TARTE TATIN DE TOMATES

TERRINE VAN GANZENLEVER MET COMPOTE SINAAS EN PEPERTJES
TERRINE DE FOIE D’OIE ET COMPOTE D’ORANGE ET POIVRONS

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW KRUIDENKORST, WITTE EN GROENE ASPERGES
CABILLAUD CROUTE D’HERBES, ASPERGES BLANC ET VERT

GRIET MET “SAUCE VIERGE” EN RATTEAARDAPPEL
BARBUE “SAUCE VIERGE”, POMMES DE TERRE RATTES

ZEETONG MEUNIÈRE - SOLE MEUNIÈRE (+ € 4)

ROG MET KAPPERTJES – RAI AUX CAPRES

STEAK TARTAAR HANDGESNEDEN VAN CHAROLAISRUND MET FRIETJES EN SLA
STEAK TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ À LA MAIN, FRITES ET SALADE

RIBEYE BLACK ANGUS (PEPERSAUS, BÉARNAISE, CHAMPIGNONSAUS, CHORONSAUS)

LAMSKROON EN BOUT, GEGRILDE GROENTEN, ROZEMARIJN EN GRAANMOSTERD
COURONNE ET GIGOT D’AGNEAU, LÉGUMES GRILLÉS, ROMARIN ET MOUTARDE DE GRAINS

DESSERTEN

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE

KOLONEL

CITROENTAART

CARPACCIO VAN ANANAS MET WITTE CHOCOLADE MOUSSE
CARPACCIO D’ANANAS ET MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

KOFFIE

IRISH COFFEE (+ € 6)

KAZEN – FROMAGES (+ € 5)

* MENU WORDT PER TAFEL GESERVEERD

DINER "CLASSIQUE" € 37,00

3-GANGEN KEUZEMENU

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN SALER RUND - CARPACCIO DE BŒUF SALER

GEROOKTE SCHOTSE ZALM - SAUMON FUMÉ D'ECOSSE

ROG MET KAPPERTJES – RAI AUX CAPRES

SOEPJE VAN ASPERGES MET GEROOKTE PALING

VELOUTÉ D'ASPERGES ET ANGUILE FUMÉ

HOOFDGERECHTEN

SUGGESTIE VAN DE DAG – SUGGESTION DU JOUR

ZEEBARBEEL MET "SAUCE VIERGE" EN RATTEAARDAPPEL

ROUGET BARBET "SAUCE VIERGE", POMMES DE TERRE RATTES

STEAK TARTAAR HANDGESNEDEN VAN CHAROLAISRUND MET FRIETJES EN SLA

STEAK TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ À LA MAIN, FRITES ET SALADE

LAMSBOUT, GEGRILDE GROENTEN, ROZEMARIJN EN GRAANMOSTERD

GIGOT D'AGNEAU, LÉGUMES GRILLÉS, ROMARIN ET MOUTARDE DE GRAINS

DESSERTEN

CRÈME BRÛLÉE

DAME BLANCHE

KOFFIE

IRISH COFFEE (+ € 6)

KAZEN – FROMAGES (+ € 5)

* MENU WORDT PER TAFEL GESERVEERD

LUNCH "CLASSIQUE" € 25,00

2-GANGEN KEUZEMENU

ELKE DAG VAN 12U00 TOT 14U30

VOLGENS SUGGESTIE KEUZE UIT 2 VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

SELON SUGGESTION, CHOIX ENTRE 2 ENTRÉES ET PLATS