

DESSERTS

KAAS Plateau 3 of 5 kazen <i>Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses</i> Plateau de fromage, 3 ou 5 pièces	€ 9,50	€ 15,00
CHOCOLADE Chocolade Moelleux met crème anglaise <i>Chocolate moelleux with crème anglaise</i> Moelleux au chocolat avec crème anglaise		€ 7,50
APPEL Tarte Tatin met vanille roomijs <i>Tarte Tatin with vanilla ice cream</i> Tarte Tatin à la crème glacée à la vanille		€ 8,00
NOTEN Parfait van noten met een crème van karamel <i>Parfait of nuts with a cream of caramel</i> Parfait de noix avec une crème de caramel		€ 8,00
SORBET 3 soorten huisgedraaid sorbet met fruit en slagroom <i>3 flavors of homemade sherbet with fruit and whipped cream</i> 3 variations de sorbet fait maison aux fruits et chantilly		€ 7,50
KOFFIE GOURMAND <i>Coffee gourmand</i> Café gourmand		€ 12,50

MANGERIE SPECIALS

6 OESTERS/OYSTERS/HUITRES

Geserveerd op ijs met sjalotjes in rode wijn azijn <i>On ice with shallots in red wine vinegar</i> Sur glace avec les échalotes au vinaigre de vin rouge		€ 18,00
--	--	---------

WARM/HOT/CHAUD

RAGOUT Kabeljauw, oesters, rivierkreeftensaus, groene asperges <i>Cod, oysters, crayfish sauce, green asparagus</i> Morue, huîtres, sauce aux écrevisses, asperges vertes		€ 22,00
---	--	---------

FLORENTINE Spinazie, gegratineerd, Mornay Saus, Gruyère <i>Spinach, gratinated, Mornay Sauce, Gruyere</i> Épinards, gratinées, sauce Mornay, Gruyère		€ 24,00
--	--	---------

ALSACIENNE Gebakken, zuurkool, spek <i>Fried, sauerkraut, bacon</i> Sautées, la choucroute, lardon		€ 23,00
--	--	---------

ROCKEFELLER Gegratineerd met boter peterselie, spinazie, knoflook, chili <i>Gratinated with butter, parsley, spinach, garlic, chili</i> Gratinées au beurre de persil, épinards, ail, piment		€ 24,00
--	--	---------

KREEFT/LOBSTER/HOMARD

KOUD/COLD/FROID Citroen tijm, limoen olie en kruidensalade <i>Lemon thyme, lime oil and herb salad</i> Thym citron, huile de chaux et salade d'herbes		
---	--	--



1/2 €28,00



1 €42,00

WARM/HOT/CHAUD

THERMIDOR Champignons, truffel, gegratineerd met witte wijn saus <i>Mushrooms, truffle, gratined with a white wine sauce</i> Champignons, truffes, gratiné avec sauce au vin blanc	€ 28,00	€ 42,00
--	---------	---------

HOLLANDAISE Gepocheerd, Hollandaise saus <i>Poached, Sauce Hollandaise</i> Poché, Sauce Hollandaise	€ 28,00	€ 42,00
---	---------	---------

CARDINAL Champignons en truffels, gegratineerd met een kreeftensaus <i>Mushrooms and truffle, gratined with a lobster sauce</i> Champignons et truffes, gratiné avec sauce au homard	€ 28,00	€ 42,00
--	---------	---------

CREOLIEN Selderij, tomaten en chili <i>Celery, tomatoes, and chili</i> Céleri, tomates, chili	€ 28,00	€ 42,00
---	---------	---------

De hele kreeft wordt geserveerd met aardappelen of rijst.
Lobster as main course will be served with potatoes or rice.
Homard comme plat principal vous sera servi avec pommes de terre our riz.

SOEPEN

KREEFT € 16,50

Kreeftensoep met basilicumroom
Lobster soup with basil cream
Bisque d'homard au crème basilic

BOSPADDENSTOELEN ** € 7,50

Bospaddenstoelen bouillon met sherry en truffelschuim
Clear soup of forest Mushroom with sherry and truffle foam
Bouillon de champignons des bois au sherry et de la truffe en mousse

VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 14,50

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas
Beef carpaccio with parmesan cheese
Carpaccio au filet de boeuf et Parmesan

STEAK TARTAAR € 14,50

110 gr. a la minute bereid, met salade
110 gr. freshly prepared, with salad
110 gr. préparé a la minute, avec salade

ZALM € 19,50

Gemarineerd, zalmkaviaar, bavarois van wasabi, blini en een kruidensalade
Marinated salmon, caviar of salmon, wasabi mousse, blini and herb salad
Saumon mariné, caviar de saumon, bavarois au wasabi, blini et salade d'herbes

VITTELO TONATO € 15,00

Kalfsfilet met een crème van tonijn
Fillet of veal with a cream of tuna
Filet de veau à la crème de thon

VEGETARISCHE SALADE ** € 12,50

Salade van rode biet, champignons, appel en kruidensalade
Salad of beetroot, mushrooms, apple and herb salad
Salade de betteraves rouges, champignons, pommes et salade d'herbes

COQUILLES ST JACQUES € 21,00

Sint Jacobsschelpen, zeekraal met beurre blanc
Scallops, samphire with beurre blanc sauce
Coquilles St Jacques, Salicorne avec Beurre Blanc

SALADE LARDON € 15,50

Spek, appel, gepocheerd ei en frambozen vinaigrette
Bacon, apple, poached egg and raspberry vinaigrette
Lardon, Pomme, œuf poché et framboise vinaigrette

HOOFDGERECHTEN

AUSTRALIAN GRAINFED ENTRECOTE € 27,50

Van de grill met roerbakgroenten, gegrilde roseval aardappel en salsa verde
From the grill, served with vegetables, grilled potatoes and salsa verde
Grillé avec des légumes, pommes de terre grillé et salsa verde

STEAK TARTAAR € 17,50

160 gr. à la minute bereid, met salade en frieten
160 gr. freshly prepared, with salad and French fries
160 gr. préparé à la minute, avec salade et pommes frites

KALFSLENDE € 27,50

Sous vide bereid met truffel ravioli, groenten en truffeljus
Sous vide prepared veal with truffle ravioli, vegetables and truffle sauce
Escalope de veau lardée préparée sous vide, ravioli aux truffes, légumes et sauce au truffe

ZEEBAARS € 19,50

Van de grill met kreeftensaus, risotto en roerbakgroenten
Grilled seabass with lobster sauce, risotto and stir fried vegetables
Filet de bar grillé au sauce d'homard, risotto et légumes sautés

SURF & TURF € 47,50

Ossenhaas, ½ kreeft, béarnaise saus, roerbakgroenten en gegrilde rosevalaardappel
Fillet of beef, ½ lobster, sauce béarnaise, stir fried vegetables and grilled potatoes
Tournedos de boeuf, ½ homard, sauce béarnaise, légumes sautés et pommes de terre grillé

THE ROSSINI € 34,00

Ossenhaas, foie gras, truffelsaus, roerbakgroenten en gegrilde rosevalaardappel
Fillet of beef with goose liver, truffle sauce, stir fried vegetables and grilled roseval potatoes
Tournedos de boeuf au foie gras, sauce aux truffes, légumes sautées et pommes de terre grillé

COBIA FISH FILLET € 26,00

Verse linguine, kreeftensaus en zeekraal
Fresh linguine, lobster sauce and samphire
Linguine frais, sauce au homard et salicornes

LUIGINI CHAMPIGNONS ** € 17,50

Truffel, champignons en Parmezaanse kaas
Truffel, mushrooms and Parmesan cheese
Truffe, champignons et Parmesan

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien