

MANGERIE SPECIALS: VIS

6 OESTERS KOUD

Geserveerd op ijs met sjalotjes in rode wijn azijn

On ice with shallots in red wine vinegar

Sur glace avec les échalotes au vinaigre de vin rouge

€ 18

6 OESTERS WARM

Oesters uit de oven met beurre blanc

Oysters from the oven with beurre blanc

Huîtres du four au beurre blanc

€ 19

KREEFT

½ koude kreeft met salade en huisgemaakte mayonaise

½ cold lobster with salad and homemade mayonnaise

½ homard froid avec salade et mayonnaise maison

€ 25

KREEFT

½ warme kreeft met linguini en kreeftensaus

½ hot lobster with linguini and lobster sauce

½ homard chaud avec linguini et sauce de homard

€ 27

MAAND MENU / MONTHLY MENU

VOORGERECHT / STARTERS

Zacht gegaard speenvarken filet gemarineerd met chimichurri, een mosterd crème en kruidenkoek

Slow cooked suckling pig fillet marinated with chimichurri with a mustard cream and gingerbread

OF / OR

Heilbotfilet overbakken met winterprei en Gruyère kaas met kreeftenjus

Halibut fillet with winter leeks and Gruyère cheese with lobstersaus

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Schelvisfilet geserveerd met champignon risotto en gegrilde courgette

Haddock fillet served with mushroom risotto and grilled zucchini

OF / OR

Eendenborstfilet met roze peper, knolselderij puree en witlof

Duck breast fillet with pink peppers, celeriac puree and chicory

DESSERT

Kaas assortiment van onze kaas meester Tom Miesen

Cheese assortment from our cheese specialist Tom Miesen

OF / OR

Parfait van speculaas geserveerd met een compote van mandarijntjes

Parfait of speculoos spices served with a compote of mandarins

SOEPEN

KREEFT € 17
Kreeftensoep met basilicumroom
Lobster soup with basil cream
Bisque d'homard au crème basilic

TOM KHA KAI € 7
Tom Kha Kai soep met gegrilde kipfilet en courgette
Tom Kha Ka soup with grilled chicken breast and zucchini
Tom Kha Kai potage de poulet grillé et de courgettes

VOORGERECHTEN

CARPACCIO € 14
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas
Beef carpaccio with parmesan cheese
Carpaccio au filet de boeuf et Parmesan

STEAK TARTAAR € 14
110 gr. a la minute bereid, met salade
110 gr. freshly prepared, with salad
110 gr. préparé a la minute, avec salade

KINGCRAB € 19
Salade van kingcrab met wakame en yuzu gel
Salad of kingcrab with wakame and yuzu gel
Salad de crab royal avec wakame et gel de yuzu

VITELLO TONNATO € 15
Kalfsfilet met een crème van tonijn
Fillet of veal with a cream of tuna
Filet de veau à la crème de thon

SALADE CAPRESE ** € 12
Salade met tomaat, Burrata, notensla, basilicum en olijfolie
Salad with tomato, Burrata, rocket lettuce, basil and olive oil
Salade de tomates, Burrata, roquette, basilic et huile d'olive

COQUILLES ST JACQUES € 21
Sint Jacobsschelpen, zeekraal met beurre blanc
Scallops, samphire with beurre blanc sauce
Coquilles St Jacques, Salicorne avec Beurre Blanc

PORTOBELLO € 15
Serrano ham met een gegrilde portobello gevuld met couscous, walnoten en feta kaas
Serrano ham with a grilled portobello filled with couscous, walnuts and feta cheese
Jambon Serrano avec un portobello grillé rempli de couscous, des noix et du fromage feta

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

HOOFDGERECHTEN

AUSTRALIAN GRAINFED ENTRECOTE € 27
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 € 18
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
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

ZALMFILET € 21,50
Met verse pasta, groenten, salsa van tomaat e beurre blanc
Salmon fillet with fresh pasta, vegetables, salsa of tomato and beurre blanc
Filet de saumon avec des pâtes, des légumes, salsa de tomate et beurre blanc

SCHARRELHOENFILET € 21
Scharrelhoenfilet met linguini en knoflook salie jus
Guinea fowl with linguini and a garlic sage gravy
Pintade avec linguini et sa sauce à l'ail et sauge

THE ROSSINI € 34
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

RODE POONFILET € 26
Rode poonfilet met saffraan risotto en basilicum beurre blanc
Red mullet fillet with saffron risotto and basil beurre blanc
Filet de rouget avec risotto au safran et beurre blanc basilic

RISOTTO ** € 19
Tomaten risotto met gegrilde groenten, kerstomaatjes, notensla en Parmezaanse kaas
Tomato risotto with grilled vegetables, cherry tomatoes, rocket lettuce and Parmesan cheese
Risotto aux tomates, légumes grillés, tomates cerises rôties, roquette et Parmesan

** Vegetarisch gerecht / Vegetarian dish/végétarien

Graag informeren wij u over de aanwezigheid van allergenen in uw gerecht.
We would like to inform you about the presence of allergens in your dish.
Nous tenons à vous informer sur la présence d'allergènes dans votre plat.

DESSERTS

KAAS Plateau 3 of 5 kazen <i>Assorted cheese platter, 3 or 5 cheeses</i> Plateau de fromage, 3 ou 5 pièces	€ 9	€ 15
CHOCOLADEMOUSSE Witte en bruine chocolademousse met kersenijis en citrus crumble <i>White and brown chocolate mousse with cherry ice cream and citrus crumble</i> Mousse au chocolat blanc et brun, à la crème glacée de cerise, et crumble d'agrumes		€ 8
ROOD FRUIT Rood fruitsoepje met frambozensorbet en fruit <i>Red fruit soup with raspberry sorbet and fruit</i> Soupe de fruits rouges avec un sorbet framboise et fruits		€ 7
MANGO PARFAIT Mango parfait met een crème van Griekse yoghurt en mango compote <i>Mango parfait with a cream of Greek yogurt and mango compote</i> Mangue parfait avec un crème de yaourt grec et compotée de mangue		€ 7
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

MANGERIE SPECIALS: MOSSELEN

MUSSELS SPECIALS

MOSSELEN NATUREL Mosselen met fijne groenten en witte wijn <i>Mussels with fine vegetables and white wine</i> <i>Moules a légumes fins et vin blanc</i>		€ 17,50
MOSSELEN OP THAISE WIJZE Mosselen bereid met kokosroom, citroengras en koriander <i>Mussels prepared with coconut, lemongrass and coriander</i> <i>Les moules cuites a la creme de noix de coco, la citronelle et la coriandre</i>		€ 18,50
MOSSELEN MET KREEFTENSAUS Mosselen met fijne groente en kreeftensaus <i>Mussels with fine vegetables and lobster sauce</i> <i>Moules a petits légumes et sauce au homard</i>		€ 15