

# Suggesties

<b>Woensdag = Steakdag</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Donderdag = Ribbekesdag</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>Vrijdag = Gamba avond</b>	<b>€ 24,50</b>

## **Mosselen (1200g) Jumbo**

Mosselen Natuur	€ 22.00
Mosselen Witte Wijn	€ 23.00
Mosselen Lookroom	€ 24.50
Mosselen Curryroom	€ 24.50

## **Voorgerechten**

Escargots in look	€ 14.00
Gebakken mosselen op Thaise Wijze	€ 14.50
Torentje van Krab met guacamole	€ 15.00

## **Hoofdgerechten**

Lottefilet met julienne van prei, venusschelpen en pommes chateaux	€ 24.00
Paling in't groen	€ 26.50
Kroon van "Duke of Birkshire" met verse pickles	€ 27.50
Entrecôte, Australië, wet aged, grainfed (+300g) met witloofsla	€ 31.00

## **Kreeften uit ons homarium**

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
Kreeft Belle-Vue (koud)	€ 23,00	€ 42,00
Kreeft "Thermidor" (warm)	€ 24,00	€ 44,00
Kreeft "à l'Armoricaïne" (warm)	€ 24,00	€ 44,00

## **Desserts**

Geflambeerde aardbeien met limoen en pistache ijs	€ 9.50
---------------------------------------------------	--------

## **Wijnsuggestie**

Badenhorst wijnen uit Malmesbury, Western Cape, Zuid-Afrika

Wij bieden 2 varianten aan uit hun lekker aanbod:

**Wit:** Secateurs Chenin Blanc € 29.00

Gaat goed met alle mosselbereidingen

**Rood:** Secateurs Red Blend € 29.00

Blend van Cinsault, Shiraz, Grenache, Mourvedre en Pinotage

Gaat goed met Duke of Birkshire