

Suggesties

Voorgerechten

Gebakken St. Jacobsvruchten met spinazie, lamsoor en limoenboter	€ 17.00
Tataki van ossehaas met misodressing, daikon, jonge ui en soja	€ 17.50
Gerookte paling met rode en gele biet, foie gras, appel en balsamico	€ 18.00
Zeeuwse Oesters °°° (4st./6st.)	€ 12.00/18.00

Hoofdgerechten

Jonge bosduiffilet, getrancheerd op een bedje van warme groenten met portosaus en aardappelkroketjes	€ 24.50
Ragoût van Everzwijn met appel, veenbessen en kroketjes	€ 24,50
Zeebaarsfilet met confit van tomaat, jus van schaaldieren en aardappelpuree	€ 25,90
Varkenshaasje Duke of Birkshire met sugar snaps, spekjes en Belgian Pickles van de chef	€ 25,90
Gelakte eendenborstfilet van wilde eend met krokant oosters slaatje, cashewnoten en koriander	€ 28.50
Chateaubriand +/- 600g (2p) met warme groenten	€ 58.00

Kreeften uit ons homarium

	1/2	1/1
Kreeft Belle-Vue (koud)	€ 25,00	€ 46,00
Kreeft "Thermidor" (warm)	€ 26,00	€ 48,00
Kreeft "à l'Armoricaïne" (warm)	€ 26,00	€ 48,00

Dessert

Trio van citrus : parfait, crumble en sorbet	€ 9,50
--	--------

Wijnsuggesties uit het assortiment van WijnGeluk (www.wijngeluk.be)

Wit:

Morgenster, Sauvignon Blanc, 2019, Stellenbosch, Zuid-Afrika	€ 28,00
--	---------

Rood:

Don Jacobo, , Tempranillo, 2013, Rioja Crianza, Spanje	€ 28,00
--	---------