

VOORGERECHT / ENTREE / STARTER

Toast met wilde boschampionns (veggie) 21,-

Toast aux champignons de bois

Toast with wild mushrooms

Noordzeekrab-limoen-pompoen 26,-

Crabe de la mer du Nord-citron vert-potiron

Northseacrab-lime-pumpkin

Herfstsalade van kreeft 29,-

Salade de homard d'automne

Autumn lobstersalad

Rundstartaar 21,-

Steak tartare

Beeftartar

Kreeftenbisque 24,-

Bisque de Homard

Lobstersoup

Gebakken ganzenlever-appel-Porto 27,-

Foie d'oie gras poêllé-pomme-Porto

Panfried gooseliver-apple-Port

Gegrilde Kingkrab 59,-

King-crabe grillé

Grilled king-crab

Aardappel "Moscovite" Royal Imperial Kaviaar 60,-

Pomme "Moscovite" Royal Imperial Caviar

Potato "Moscovite" Royal Imperial Caviar

Sint-Jacobsvrucht-ossenstaart-bloemkool 24,-

Coquille St.Jacques-queue de boeuf-chou fleur

Scallop-oxtail-cauliflower

Zeeuwse mosselen "à l'escargot" 17,-

Moules de Zélande "à l'escargot"

Zeeland mussels "à l'escargot"

HOOFDGERECHT / PLAT PRINCIPALE / MAIN COURSE

Herfstsalade van kreeft 44,-

Salade de homard d'automne

Autumn lobstersalad

Rundstartaar 32,-

Steak tartare

Beef tartar

Strukturen van bloemkool (veggie) 27,-

Textures de chou-fleur

Textures of Cauliflower

Ierse rundsfilet poivre vert of Bèarnaise 39,-

Filet de boeuf d'Irlande-poivre vert ou bèarnaise

Irish beef fillet-pepper- or bèarnaisesauce

Rubia Gallega rund 300gr poivre vert of bèarnaise 44,-

Rubia Gallega 300gr Poivre vert ou bèarnaise

Rubia Gallega 300gr pepper- or bèarnaise

Kabeljauwfilet-spinazie-witte wijnsaus 36,-

Filet de cabillaud-épinard-sauce au vin blanc

Codfillet-spinach-white wine sauce

Pasta met king-krab 61,-

Pasta au king-crabe

Pasta with king-crab

Zeebaarsfilet-knolselder 34,-

Filet de bar-céleri rave

Seabassfillet-celeriac

Patrijs-savooi-spruit 35,-

Perdreau-chou vert-choux de Bruxelles

Partridge-green cabbage-Brussels sprouts

Bijgerechten / plats d'accompagnement / side dishes :

Aardappelmousseline / mousseline de pomme de terre / mashed potato

Pommes allumettes

Pasta paccheri

DESSERT

“Dame Blanche” met huisgedraaid vanille-ijs 14.-

“Dame Blanche”-glace à la vanille-chocolat chaud-chantilly

“Dame Blanche”-vanilla ice cream-hot chocolat-whipped cream

Crème Brûlée 14.-

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Tarte Tatin met huisgedraaid vanilleijs 14.-

Tarte Tatin-glace à la vanille

Tarte Tatin-vanilla icecream

Chaud froid van gezouten karamel en chocolade 14.-

Chaud froid de caramel salé et chocolat

“Chaud froid” of salted caramel and chocolate

Kaasassortiment 18.-

Assortiment de fromage

Cheese selection

Menu Gourmand 39,-

Rundstartaar-little gem-avocado

Tartare de boeuf-little gem-avocat

Beef tartar-little gem-avocado

Of / Ou / Or

Zeeuwse mosseltjes "à l'escargot"

Moules de Zélande "à l'escargot"

Zeeland mussels "à l'escargot"

Sint-Jacobsvrucht-ossenstaart-bloemkool (supl. 15,-)

Coquille St.Jacques-queue de boeuf-chou fleur

Scallop-oxtail-cauliflower

Zeebaarsfilet-knolselder

Filet de bar-céleri rave

Seabassfillet-celeriac

Of / Ou / Or

Patrijs-savooi-spruit

Perdreau-chou vert-choux de Bruxelles

Partridge-green cabbage-Brussels sprouts

Kaasassortiment (supl. 15,-)

Assortiment de fromage

Cheese selection

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crème Brûlée

All-in (cava-wijn-water-koffie of thee) 3 gangen : +30,- 4 gangen : 36,- 5 gangen : 42,-

All-in (cava-du vin-de l'eau-café ou thé) 3 plats + 30,- 4 plats : 36,- 5 plats : 42,-

All-in (cava-wine-water-coffee or tea) 3 courses : + 30,- 4 courses : 36,- 5 courses : 42,-

