

## VOORGERECHTEN

<b>SOEP</b>	7.00
huisbereide kreeftenbisque	
<b>DUO KROKET</b>	17.50
garnaal en kaaskroket met garnituur	
<b>TONIJN</b>	19.00
carpaccio - gepekelde groenten	
<b>RUND</b>	18.00
carpaccio - parmezan kaas - gepekelde groenten	
<b>SCAMPI</b>	17.50
huisgemaakte kruidenboter	
<b>GAMBA</b>	19.50
chimichurri, krokant gemarineerde venkel	
<b>SPIES</b>	19.50
scampi - coquilles - rode pesto - bisque	
<b>ENTRECOTE</b>	19.50
carpaccio - gerijpt - kruidenslaatje	

AL ONZE VOORGERECHTEN ZIJN TE  
VERKRIJGEN IN HOOFDGERECHT  
MITS SUPPLEMENT VAN 8€

**KREEFT 43€**  
vers uit ons homarium

## KRUIDENBOTER OF BLANKE BOTERSAUS

gegrilde kreeft - gewokte groeten -  
aardappelgerecht

## SALADE KREEFT

gegrilde kreeft - salade - frieten - cocktail

VEGETARISCH? ALLERGEEN?

GEEN PROBLEEM

MELD HET ONS

ER WORDT EEN AANGEPASTE MAALTIJD  
VOOR U KLAARGEMAAKT

## MENU

Carpaccio van  
**gerijpte Ierse ENTRECOTE 'HERFORD'**  
olijfolie, kruidenslaatje  
glas: 6€ wijntip: La Botera L'Arnot, Spanje  
fles: 30€ Garnacha Negre en Syrah druif

— EN/OF —

Gegrilde **GAMBA**,  
Chimichurri, krokante gemarineerde venkel  
wijntip: Domaine Jacky Marteau, Frankrijk  
glas: 6,5€ Sauvignon Blanc druif  
fles: 32.50€

— SORBET —

**SKREIHAAS**  
aardappelmousseline, spitskool,  
grijze garnaal, chips van pastinaak  
glas: 6€ wijntip: Castillo de Aresan, Spanje  
fles: 30€ Chardonnay

— OF —

**KALFSLENDE**  
choronsaus, slahart, knolselder, tomaat,  
pomme d'auphine  
glas: 7€ wijntip: Coltibuono 'Cetamura', Italië  
fles: 35€ Sangiovese en lokale druivensoorten

— MOELLEUX —  
**Moelleux** van donkere chocolade  
met ijs van framboos

— OF —

**KAASBORD (+€5)**  
selectie van 4 kazen

## MENU

met 1 voorgerecht 49€  
met 2 voorgerechten 59,5€



## VLEESGERECHTEN

<b>RIB EYE</b>	31.50
béarnaise - champignon of peperroomsaus - frietjes	
<b>FILET PUR</b>	31.00
béarnaise - champignon of peperroomsaus-frietjes	
<b>CÔTE A L'OS GERIJPT (PRIJS PER 2 PERS)</b>	78.00
runderras varieert volgens aanbod. Langzaam gerijpt op bot voor een volle geconcentreerde smaak béarnaise - champignon of peperroomsaus - warme groenten - pomme d'auphine aardappelen wijntip: Barahonda Barrica, Spanje 6.50€ per glas 32.50€ per fles	
<b>ENTRECOTE GERIJPT VOOR 1 PERSOON</b>	36.00
runderras varieert volgens aanbod. Langzaam gerijpt op bot voor een volle geconcentreerde smaak béarnaise - champignon of peperroomsaus - warme groenten - pomme d'auphine aardappelen	
<b>SALADE TAGLIATTA</b>	31.00
filet pur - gegrild - salade - parmezaan - basilicumolie	
<b>KALFSLENDE</b>	28.50
béarnaise, butternut, courgette, witloof, gegratineerde tomaat, pomme d'auphine	
<b>LAMSKROON</b>	35.50
tijmsaus - warme groenten - aardappelen	

## VISGERECHTEN

<b>ZEEDUIVEL</b>	28.50
graanmosterd - gewokte groenten - aardappelgerecht	
<b>ZEETONG</b>	30.50
citroenboter - salade - frieten	
<b>SPIES</b>	27.50
scampi - coquilles - rode pesto - bisque	
<b>CATCH OF THE DAY</b>	28.00
kreeftensaus - saffraan - fettucini - gestoofde groenten	
<b>SALADE MARTESS</b>	27.50
salade - scampi - coquilles	
<b>SKREIHAAS</b>	28.50
aardappelmousseline, spitskool, grijze garnaal	