

VOORGERECHTEN

Zeeuwse Oesters

3 stuks | 6 stuks | 9 stuks

€ 15 | € 30 | € 45

Imperial Heritage kaviaar Ocietra

Blini | zure room | mimosa | peterselie | fijne ajuin
10 gr. | 30 gr. | 50 gr.

€ 35 | € 95 | € 150

Gerookte zalm *

Toast | ui | peterselie | zure room

€ 26

Carpaccio *

Gedroogd rundsvlees "Txogitxu" | zwarte look | barilotto

€ 26

Burrata *

Courgette | tuinkers | groene asperge | toast

€ 26

Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

€ 23

Coquilles **

Witte pens | aardpeercreme | schorseneren | truffelsaus

€ 30

Spakenburgse Paling **

Gerookte palingfilets | gelakt buikspek

€ 29

Escargots Gros Gris

Lookboter | toast

€ 25

Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

€ 29

Gebakken kalfszwezerik

Risotto | kalfsjus | sugar snaps

€ 30

Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

€ 45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

€ 105

Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en een hoofdgerecht. Wij werken enkel met verse producten die à la minute bereid worden. Dit vraagt soms iets meer bereidingstijd. Wij vragen u vriendelijk om uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Dit om de wachttijden niet te laten oplopen en een vlotte service te garanderen aan u en onze andere gasten.



VISGERECHTEN

Kabeljauw *

bloemkool | gepocheerd ei | grijze garnalen € 36

Tarbot

Dijonaisesaus | spinazie | tomaten | aardappelpuree € 45

Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten € 50

Paling in't Groen

Spinazie | kervel | peterselie | salie | zuring | verse frieten € 35

VLEESGERECHTEN

HOLSTEIN AAA PLATINIUM

Filet Pur € 45

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar

Frisse salade | verse frieten € 30

DRY AGED – FRISONA DARK RED

Rib Eye + 300 gr € 55

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Rack – 1 kg voor 2 personen – Versnijding aan tafel – prijs per persoon

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus € 60

Kalfsrug *

Spruiten | wortel | rapen | mierikswortelpuree € 36

Coquelet à l'estragon – en deux services

Filets | wortelcrème | erwten | sugar snaps € 39

Billen | frisse salade | verse frietjes | mayonaise

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 32

Gebakken kalfszwezerik

Risotto | kalfsjus | sugar snaps € 40

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier.



DESSERTEN

Cheesecake *

Mangosorbet € 15

Appel *

vanille ijs | franchipane € 15

Dame Blanche

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 15

Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka € 15

Sabayon | zaalbereiding | per 2 cvt.

Vanille ijs | Marsala p/p € 16

Kaas ***

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht € 16

Juliette | Moerduiveltje | Brebis de Brakel affiné | Funky Monk | Bio bleu fumé

LUNCH DU JOUR

Op weekdays bieden wij een lunchmenu aan, zorgvuldig samengesteld met de beste seizoensgebonden producten. Voorgerecht – hoofdgerecht € 35
incl. 2 glazen wijn | water & koffie € 60

MENU MARCEL

3 gangen: voorgerecht – hoofdgerecht – dessert (keuze gerechten met *) € 60
4 gangen: plus tussengerecht (keuze gerechten met **) € 80
5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert *** € 95

Menu Marcel is enkel per volledige tafel te verkrijgen, het aantal gangen kan hierbij wel verschillen



