

## VOORGERECHTEN

---

### Ierse Creuse

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

28

### Tartaar van Zeebaars

Witloof | Granny Smith | truffelmayonaise

32

### Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

33

### Carpaccio

Holstein Platinum AAA | balsamico | rucola | pijnboompitten | Parmezaanse kaas 26

### Burrata

Tomatenvariëteiten | toast

28

### Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

23

### Zalm "Mi-Cuit"

Groene asperges | jus van spinazie & kervel

32

### Kikkerbilen "en persillade"

Look | peterselie

35

### Escargots Gros Gris

Lookboter | toast

26

### Gebakken Kalfszwezerik

Aardpeer | champignons

34

### Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

105



## VISGERECHTEN

---

### Kabeljauw

Asperges | snijbonen | duxelles | beure blanc | aardappelpuree 39

### Baby Tarbot (wilde)

Dijonaisesaus | spinazie | tomaten | aardappelpuree 55

### Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten 55

### Paling in't Groen

Spinazie | kervel | peterselie | salie | zuring | verse frieten 39

## VLEESGERECHTEN

---

**Filet Pur HOLSTEIN AAA PLATINIUM** 48

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

**Filet Pur Poivre Concassé Flambé - WORDT AAN TAFEL GEFLAMBEERD - HOLSTEIN AAA PLATINIUM** 58

Frisse salade | verse frieten | pepersaus

**Steak Tartaar – Voor u aan tafel bereid - HOLSTEIN AAA PLATINIUM** 35

Frisse salade | verse frieten

**Rib Eye + 300 gr - DRY AGED – FRISONA DARK RED – TOPVLEES UIT SPANJE** 58

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

**Filet Pur Kalf** 45

Paprika | courgette | tomaat | barbecuesaus | gekonfijte aardappelen

### Coquelette “Estragon”

Op carcasse gebakken | witloof | champignon | verse frietjes 42

### Bouchée à la reine “Royale”

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg 33

### Gebakken kalfszwezerik

Aardpeer | champignons | pommes château 45



## DESSERTEN

---

### Sabayon | zaalbereiding | per 2 cvt.

Vanille ijs | Marsala p/p 20

### Pistachecake

Pistache ijs | kiwi 20

### Crème brûlée

Vanille | gekarameliseerde suiker 15

### Dame Blanche

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom 15

### Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka 15

### Selectie Comté Marcel Petit

12 maand | 24 maand | 36 maand 20

Wijnsuggestie: Vin Jaune "La Vasée" – Tissot 2012 27

### Kaas \*\*\*

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht 18

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

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

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.



