

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

28

Spakenburgse Gerookte Paling

Mierikswortel | rode biet | Granny Smith

33

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"

Asperges | jus van spinazie & kervel

32

Kikkerbilen "en persillade"

Look | peterselie

35

Escargots Gros Gris

Lookboter | toast

26

Gebakken kalfszwezerik "Clamart"

Erwtjes | groene asperges | witte asperges | sla

35

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

Tarbot

Dijonaisesaus | spinazie | tomaten | aardappelpuree 50

Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten 55

Paling in't Groen

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

VLEESGERECHTEN

HOLSTEIN AAA PLATINIUM

Filet Pur 48

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Filet Pur Poivre Concassé Flambé - wordt aan tafel geflambeerd 58

Frisse salade | verse frieten | pepersaus

Diamanthaas 42

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar 35

Frisse salade | verse frieten

Rib Eye + 300 gr - DRY AGED – FRISONA DARK RED 58

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Lamscarré – Versnijding aan tafel

Asperges | erwtjes | jonge wortelen | lamsjus | gekonfijte aardappelen 55

Coquelette “Estragon”

Op carcasse gebakken | groene asperges | erwtjes | wortel | verse frietjes 42

Bouchée à la reine “Royale”

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg 33

Gebakken kalfszwezerik “Clamart”

Erwtjes | groene asperges | witte asperges | salade 45



DESSERTEN

Crème brûlée

Vanille | gekarameliseerde suiker 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 18

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.

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



