

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

Carpaccio *

Holstein Platinum AAA | truffelmayonaise | witloofsalade | walnoot

26

Burrata *

Courgette | tuinkers | groene asperge | toast

27

Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

23

St-Jabobsvruchten uit Dieppe **

Bloedworst | knolselderpuree | witloof

33

Spakenburgse Paling **

Gerookte palingfilets | gelakt buikspek

33

Escargots Gros Gris

Lookboter | toast

26

Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

33

Gebakken kalfszwezerik

Aardpeer | artisjok | wortel | kalfsjus

32

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 38

Tarbot

Dijonaisesaus | spinazie | tomaten | aardappelpuree 50

Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten 55

Paling in't Groen

Spinazie | kervel | peterselie | salie | zuring | verse frieten 38

VLEESGERECHTEN

HOLSTEIN AAA PLATINIUM

Filet Pur 48

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar

Frisse salade | verse frieten 33

DRY AGED – FRISONA DARK RED

Rib Eye + 300 gr 58

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

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

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus 65

Varkenshaas Pluma Iberico Bellota *

Graanmosterdsaus | wintergroenten | aardappelpuree 38

Coquette "Fine Champagne" – en 2 services

Op carcasse gebakken | witloof | spruitjes | verse frietjes 42

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg 33

Gebakken kalfszwezerik

Aardpeer | artisjok | wortel | kalfsjus 44

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



DESSERTEN

Chocoladetaart *

Yoghurtijs | slagroom met kirsch 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 18

Kaas ***

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht 18

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 *) 65

4 gangen: plus tussengerecht (keuze gerechten met **) 85

5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert *** 100

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



