

## VOORGERECHTEN

---

### Zeeuwse 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

€ 25

### Carpaccio \*

Gedroogd rundsvlees "Txogitxu" | zwarte look | barilotto

€ 25

### Burrata \*

Tomatenvariëteiten

€ 26

### Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

€ 22

### Zalm mi-cuit \*\*

Groene asperges | jus van spinazie & kervel

€ 29

### Spakenburgse Paling \*\*

Gerookte palingfilets | Gelakt buikspek

€ 29

### Escargots Gros Gris

Lookboter | toast

€ 24

### Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

€ 28

### Gebakken kalfszwezerik "Clamart"

Erwtjes | groene asperges | salade

€ 30

### Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

€ 45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

€ 105



## VISGERECHTEN

---

### Kabeljauw \*

Venkel | limoensaus | koriander | tarwe € 35

### Tarbot

Dijonaisesaus | spinazie | tomaten | aardappelpuree € 45

### Paling in't Groen

Spinazie | kervel | peterselie | salie | zuring | verse frieten € 33

## VLEESGERECHTEN

---

### HOLSTEIN AAA PLATINIUM

**Filet Pur** € 40

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** € 60

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

### Kalfsrug \*

Groene bonen | boterbonen | tomaten | aardappelpuree met tuinkers € 35

### Coquelet à l'estragon – en deux services

Filets | wortelcrème | erwten | sugar snaps € 38

Billen | frisse salade | verse frietjes | mayonaise

### Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 30

### Gebakken kalfszwezerik

Erwtjes | groene asperges | salade € 40

Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en een hoofdgerecht. Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier. 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.



## DESSERTEN

---

### Panna Cotta \*

Rode vruchten € 14

### Pêche Melba \*

Amandel | vanilleijs | framboos € 14

### Dame Blanche

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 14

### Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka € 14

### Coupe aardbei

Vanilleijs | slagroom € 14

### 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 \*\*) € 75

5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert \*\*\* € 90

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



