

## Aperitief suggesties

Aperitief maison	€ 7,30
Coupe champagne	€ 12,00
Gin tonic – Tanqueray 10 (England)	€ 14,00
Gin tonic – Gin Maré (Spanje)	€ 14,00
Gin tonic – Hen Tho (Antwerpen)	€ 14,00
Duvel 6,66 (van 't vat)	€ 4,00
Bolleke Koninck (van 't vat)	€ 3,00

## Bubbels per fles

Cava – Grimau	€ 30,00
Champagne – Moët & Chandon Ice Imperial rosé	€ 95,00
Champagne – Veuve Clicquot - Rosé	€110,00

## Rosé wijn

Miraval – Côtes De Provence 2019	€ 37,50
Tavel Le Crétacé Alain Jaume 2018	€ 30,00

## Witte wijn








Pinot Gris Paul Ginglinger – Elzas (Frankrijk) 2019	€ 32,00
Montagny 1 <sup>e</sup> Cru – Bourgogne (Frankrijk) 2019	€ 39,00
Nora Ilauri – Pescari – Chardonnay (Italië) 2018	€ 30,00
Bourgogne – Hautes Côtes De Beaune (Frankrijk) 2019 0,37cl	€ 24,00
Pouilly Fumé – La Doucette (Frankrijk) 2018	€ 65,00
Chablis Grand Régnard – Bourgogne (Frankrijk) 2019	€ 60,00

## Rode wijnen



Château De la Commanderie – Lalande De Pomerol (Frankrijk) 2018	€ 39,00
Château Les Trois Manoirs – Medoc (Frankrijk) 2013	€ 28,50
Primitivo – Appassimento – Puglia (Italië) 2019	€ 29,00
1/2 Château Carteau – St-Emilion – Grand Cru (Frankrijk) 2016	€ 24,00
Contrada Del Falco – San Donaci – (Italië) 2017	€ 34,00

## Suggesties






















### Voorgerecht

Gerookte paling – Mosseltartaar – Voetselder – Wasabi – Radijs	  	€ 20,00
Gerookte zalm – Parmezaancreme – Waterkers	  	€ 18,00
Zwezerik – Rode biet – Knolselder – Beukenzwam – Portojus		€ 20,00

### Hoofdgerecht















Zeebaars – Fedua en fijne groentjes – Paprikacoulis	 	€ 32,00
Australische Rib-Eye – Gebakken champignons		€ 33,00
Kalfsfilet – Bloemkool – Spinazie – Provençaalse kruidenjus		€ 30,00

### Voorgerechten

Rundercarpaccio – pesto van basilicum, rucola en parmezaan	     	€ 18,00
Kaaskroketten – Gefruite peterselie	  	€ 12,50
Kroketten van Noordzee garnaal – Gefruite peterselie	    	€ 18,50
Duo van garnaal- en kaaskroket – Gefruite peterselie	    	€ 16,50
Scampi op onze wijze	 	€ 17,00














### Kinderkaart

Kaaskroketten 2st	€ 13,50
Garnaalkroketten 2st	€ 19,50
Bordje friet met mayonaise en ketchup	€ 6,00
Kipfilet met appelmoes	€ 14,00
Ribbokes	€ 18,00






 gluten	-	 schaaldieren	-	 eieren	-	 vis	-	 pinda
 noten	-	 soja	-	 lactose	-	 selderij	-	 mosterd
 lupine	-	 zwaveldioxide-sulfiet	-	 weekdieren	-	 sesamzaad		

## Hoofdgerechten






### Salades

Fregola salade – feta – scampi – kip	    	€ 22,00
Salade met gebakken scampi en mangovinaigrette	    	€ 22,00
Tomaat garnaal	 	€ 29,00
Vegan salade: – Gepofte bieten - Burrata – Kruiden toast		VG € 18,00 € 24,00

### Visgerechten

Paling in het groen	 	€ 33,00
Gebakken zeetong "Meunière" (+ 500gr)	  	€ 38,00
Scampi op onze wijze 10st.		€ 21,00





### Gegrilde vis en schaaldieren

Gamba's – fregola – tartaar	  	€ 28,00
Paling "Amandus"	 	€ 33,00
(met roomsaus, champignons en roze peperbollen)		

### Vleesgerechten

Americain geprépareerd – Ganache van ganzenlever	 	€ 27,00
--	---	---------

### Gegrilde vleesgerechten

Varkensribbetjes – lookboter met gemengde sla		€ 25,00
T-bone met gemengde sla ( ± 650gr )		€ 31,00
Brochette met gemengde sla		€ 21,00
Ossenhaas - Tomatensalade met Graanmosterddressing		€ 30,00
Lamsfilet – Zuiderse groenten – Wortelzalf – Komijn-en kruiden Dauphine		€ 29,00

### Sauzen

Peper- of champignonsaus		€ 3,00
Bearnaise- of choronsaus	 	€ 3,80

Bij allergieën of intoleranties, vraag het zaalpersoneel gerust voor meer uitleg.

**Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten indien u met 6 en meer bent. Dank voor uw begrip.**