

VOORGERECHTEN ENTRÉES

ST. JACOBSNOOT / NOIX DE ST JAKUES

Gebakken St. Jacobsnoot – Mossel met escabèche & mimolette – Jonge Spinazie –
Aardappel met chorizo iberico.
Noix de St - Jaques poêlées - Mouilles aux escabèche & mimolette -pousses d'épinards -
Pommes de terre & chorizo.

25€

OESTERS / HUITRES

2 x Oesters platte Zeeuwse met ijs van postelein – diepe “pousse en claire” nature –
Oesterbrood met crème van avocado.
Huîtres 2 x : Huîtres plates de zéelande avec glace de pourpier - Creuses " pousse en
claire" - Tartine avec une crème d'avocado.

22 €

BABYLANGOUST / PETITE LANGOUSTE

Gebakken babylangoust – puree van broccoli – sausje met zachte curry en dragon –
confituur van pomodorotomaat.
Petite langouste poêllée - purée de broccoli - sauce au curry doux & estragon - Confiture
de tomates pomodoro.

22€

HOEVE EITJE / OEUF FERMIER

Gepocheerd Hoeve eitje – Wintertruffel – Schorseneer – Gesiers.
Oeuf de fermier poché - truffe noir d'hiver – salsifis –gésiers.

21€

GANZELEVER / FOIE D'OIE

Bokkepootje van gandaham gevuld met ganzelever en laag gegaarde Kwartel – Geconfijte
pruim – Geroosterde pinda's – Veldsla.
Roulade de jambon ghanda farci de foie d'oie - Caille légèrement cuites - Prunes confites -
Cacahouetes grillées – Mâches.

24€

HOOFDGERECHT

PLATS

SIMENTAL

Entrecote van Simentalrund – portabella – gemarineerde ganzenleverkrullen – Dauphinaardappelen.

Entrecôte de Simental – Portabelle - Foie d'oie mariné - Pommes dauphin.

28 €

BRESSEKIP/POULET DE BRESSE

Zacht gegaarde filet van Bressekip – Gebakken Zwezerik – Stoofpotje van de bil in rode wijn – Zilverui – Dragon – Cocotte aardappel.

Filet de bresse braisé - Riz de veaux poellés - pot au feu de cuisses au vin rouge - petits oignons – estragon - pommes cocotte.

26 €

DUKE OF BERKSHIRE

Filet van Duke of Berkshire – Bresaola – Gegratineerde prei met aardappel en époisses - kaas – Jus met portabella en sjalot.

Filet de duke de Berkshire – Bresaola - poirreaux gratinés farci aux pommes de terre & époisses - jus avec portabelle & échalotte.

26 €

GRIET/BARBUE

Lasange van Griet en Jonge Spinazie – Basmatirijst met oester – Beurre blanc met platte peterselie & pomodorotomaat.

Lasagne de Barbue & pousses d'épinards - Riz basmati avec huîtres -beurre blanc avec persil plat & tomates coeur de bœuf.

28 €

ZEETONG / SOLE

Gebakken noordzeetong – cocotte aardappel –Salade van waterkers.
Sole poêlée - pommes cocottes - beurre citroné - salade de cresson.

32 €

BOUILLABAISE / BOUILLABAISE

Bouillabaise met schelpjes – Gevulde inktvisbuikjes – Roodbaars – Mossel –
Roggetoast en Zalf van aardappel en rouille.
Bouillabaise avec coquillages - Sepia's farci – Rouget – Moulles -Toast avec pommade de
pommes de terre & rouille.

26 €

DESSERTS DESSERTS

CRÈME BRULÉE / CREME BRULEE

Crème brûlée met hazelnoot en ijs van speculoos.
Crème brûlée avec noisettes - glace de speculoos.

8 €

KIWI

Kiwivrucht – marshmallow van kiwi – Mascarpone – “home made” Snicker van
geroosterde noten en witte chocolade.
Fruit de kiwi - kiwi marshmallow – mascarpone - home made Snickers -chocolat blanc.

8 €

ANANAS

Gebakken Ananas – Thee van Appel – Ijs van caramel.
Ananas poêlé - Thé de pommes - Glace de caramel.

8 €



SABAYON

Sabayon van champagne – Ijs van vlierbes.
Glace de sureau - Sabayon de champagne.

8 €

CAMEMBERT

Camembert in de oven & soldaatjes.
Camembert dans le four & battônets.

12 €
