

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio Wagyu Klassiek 23

Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompit / truffelmayo

Burrata & Iberico 23

Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

Zalm Tataki 24

Zeewiersalade / komkommer / gembermayo / ponzu dressing

Steak Tartare 20

Wit-blauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterd / waldorf

WARME VOORGERECHTEN

Huisgemaakte Garnaalkroket 20

Slahart / kerstomaat / garnaal / verse tartare

Karditsel Geitenkaas 21

Warme geitenkaas uit Lummen / siroop / spek / appel / walnoot / salade

Taglierini Tartuffo 26

Pasta / parmigiano reggiano / shiitake / duxelle / verse seizoenstruffel

Risotto Chorizo - Mosselen 25

Risottorijst / chorizo / parmezaan

Escargots à la Bourgogne 21

Wijngaardslakken / kruidenboter / brood

Octopus 27

Traag gegaarde octopus tentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble

Langoest Thermidor 39

Langoeststaart 200gr / room / witte wijn / tomaat / parmezaan

Sides

Frietten, Kroketten of aardappelpuree 3

Truffel frietjes met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel 10

Caviar 10 gr Royal Belgian 23

Truffel verse seizoenstruffel 9

Voor groepen van 5 of meer personen vragen wij de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten

Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen.

Info opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo. Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.

HOOFDGERECHTEN

VIS & ZEEVRUCHTEN

Zeetong 43

Op de graat gebakken / 2x 250gr / botersaus / citroen / salade

Kabeljauw 37

Filet op vel / ratatouille / aardappelcrème / mousseline / preiolie

Mosselen Natuur 30

Zeeuwse mosselen / selder / ui

Mosselen Bistro Belge 38

Zeeuwse mosselen / vongole / gamba / scheermes / pesto

VLEES

Steak Tartare 28

Wit-blauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / mosterd / waldorf

Gekonfijte eendenbout 33

Eendenbout / wortelcrème / demi glacé / aardappelen sautée

Vol Au Vent 26

Ragout van kip / kippenballetjes / champignons / mousseline / salade

Chefs Ribs 29

24u gegaarde varkensribben / barbeque marinade / coleslaw

Filet Pur 39

Gesauteerde groenten / pepersaus **of** champignonroom **of** bearnaise **of** kruidenboter

Ribeye Tagliata 38

Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan

Japanse Wagyu 49

150gr Wagyu ronds A5 kwaliteit / gesauteerde groenten

PASTA & RISOTTO

Taglierini Tartuffo 31

pasta / parmigiano reggiano / shiitake / duxelle / verse seizoenstruffel

Pasta vongole 29

taglierini / vongole verace / lookolie

Pasta Langoest 41

Taglierini / Langoeststaart / room / witte wijn / tomaat / parmezaan

Risotto Chorizo - Mosselen 33

Risottorijst / chorizo / parmezaan

Suggestiemenu € 66

Burrata & Iberico

Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico
of

Risotto Chorizo - Mosselen

Risottorijst / chorizo / parmezaan

--

Gekonfijte eendenbout

eendenbout / wortelcrème / demi glacé / aardappelen sauté

of

Kabeljauw

Filet op vel / ratatouille / aardappelcrème / mousseline / preiolie

--

Coupe Aardbei

Verse aardbei / vanilleijs / coulis / crumble

Degustatieformule

2 gerechten per persoon = € 44

3 gerechten per persoon = €66

Carpaccio Wagyu Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano / pijnboompit / truffelmayo

Burrata & Iberico Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

Zalm Tataki Zeewiersalade / komkommer / gembermajo / ponzu dressing

Huisgemaakte Garnaalkroket Slahart / kerstomaat / garnaal / tartare

Karditsel Geitenkaas Geitenkaas uit Lummen / spek / appel / walnoot / salade

Taglierini Tartuffo pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel +€ 5

Escargots à la Bourgogne Wijngaardslakken / kruidenboter / brood

Langoest Thermidor Langoeststaart 200gr / room / witte wijn / tomaat / parmezaan +€ 17

Risotto Chorizo & Mosselen Risottorijst / zeeuwse mosselen / chorizo / parmezaan

Octopus Traag gegaarde octopus tentakel / tomatensaus / aardappelpuree / crumble +€ 5

Kabeljauw Filet op vel / ratatouille / aardappelcrème / mousseline / preiolie

Mosselen Bistro Belge Zeeuwse mosselen / vongole / gamba / scheermes / pesto +€ 5

Zeetong 250gr op de graat gebakken / tartare / salade / citroen +€ 5

Steak Tartare rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / waldorf / mosterd

Gekonfijte eendenbout wortelcrème / demi glacé / aardappelen sauté

Filet Pur Gesauteerde groenten / pepersaus +€ 5

Ribeye Tagliata Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan +€ 5

Japanse Wagyu 150gr Wagyu ronds A5 kwaliteit / gesauteerde groenten +€ 25