

Suggesties van de Chef

Voorgerecht

<i>Tomaat met burrata, olijfolie en balsamico</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Tataki van tonijn met sesamkorstje en huisgemaakte Teriyaki saus</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Italian style sushi Prosciutto Di San Daniele rolletjes met basilicum pesto, tomaat en mozzarella</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Asperges soep</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Asperges met gerookte zalm</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Asperges kroket met grijze garnalenvulling</i>	<i>20,50 €</i>
<i>Asperges op Zuiderse wijze</i>	<i>22,50 €</i>

Hoofdgerechten

<i>Rib-Eye: graan gevoerde, Argentijnse Angus met warme groentjes en frietjes</i>	<i>38,50 €</i>
<i>Picanha: Zuid-Amerikaanse rund met gekarameliseerde ananas, kroketjes* en Kropslaatje met mosterd vinaigrette</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Zeetong Meunière met botersaus, citroen, slaatje en frietjes</i>	<i>39,50 €</i>
<i>Konijn met Pruimen op grootmoeders wijze geserveerd met witloofsla en kroketjes*</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Zeebaars op zuiderse wijze met olijven, kappertjes, kerstomaten en frietjes</i>	<i>34,50 €</i>
<i>Pasta Pesto met groene asperges en scampi's</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Asperges op Vlaamse wijze met krielaardappelen</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Asperges met verse zalmfilet en krielaardappelen</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Asperges met kabeljauwhaasje en krielaardappelen</i>	<i>40,00 €</i>

MOSSELEN

<i>Mosselen natuur</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Mosselen met witte wijn</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Mosselen met look</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Mosselen met look en room</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Mosselen met look en wijn</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Mosselen Jacob</i>	<i>35,00 €</i>

