

FINGERFOOD 2 SHARE / TAPA S
Om te delen voor bij het aperitief

Tongschar gefruite visreepjes gepaneerd in panko
Met verse tartaarsaus 8.00

Dover sole fried fish filets breaded in panko
with fresh tartar sauce

Bordje Iberico pata negra ham 24 maand 12.00
Iberico Pata Negra bellota ham 24 month dried

VOORGERECHTEN / STARTERS

Holstein rund carpaccio 17.00

1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd

Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie

Holstein beef Carpaccio

1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried

Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil

Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd" 19.00

Watermeloen / rucola / Burrata kaas

Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"

Watermelon / rucola / Burrata cheese

Huisbereide garnaalkroketjes met gefruite peterselie 14.50

Home made shrimp croquettes with crispy parsley

Kleine bouillabaisse met lekkers uit de Noordzee 16.50

Small bouillabaisse with treats from the North sea

King krab licht gegrild met kruidenboter 24.00

King crab lightly grilled with herb butter

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

- Filet mignon “ van het Belgisch wit-blauw rund” 24.00
Peperroomsausje of kruidenboter
Fris slaatje en verse frietjes
- Filet mignon Steak “Belgium beef ”
with pepper cream sauce or herb butter
salad en fresh French fries
- Lamskroontje rose gebakken 29.00
Met zijn lamsjus en verse thijm / Zomerse groentjes
Primeur aardappeltjes in de oven met rozemarijn
- Rack of lamb rose baked
lamb gravy and fresh thyme
Summer vegetables
New baby potatoes in the oven with Rosemary
- Ierse Dunne lende runds filet “ black angus “ 28.00
Zomerse groentjes / bordelaise saus
Primeur aardappeltjes in de oven met rozemarijn
- Irish Black angus Sirloin Beef filet
Summer vegetables / bordelaise sauce
New baby potatoes in the oven with rosemary
- Zeebaars filet “ a la plancha “ 25.00
Linguine pasta / roma tomaat / basilicum
- Sea Bass fillet "a la plancha "
Linguine pasta / roma tomato / basil
- Baby Lotte “ a la plancha “ 25.00
Zachte kerrie uit madras
Gewokte zuiderse groentjes / koriander / Basmati rijst
- Monk fish "a la plancha"
Soft curry from madras / coriander
Stir-fried southern Vegetables / Basmati rice

DESSERTS
DESSERTS

Crème brulee 7.50
Crème brulee

Vers gedraaide vanille roomijs 8.50
Warme chocolade saus
Freshly turned vanilla ice / hot chocolate sauce

Moerkerkse aardbeien met rabarber 8.50
Vers gedraaide vanille roomijs
Local belgian strawberries with rhubarb
Fresh turned vanilla ice cream

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen 8,50
Nougat ice cream with lukewarm rasp berries

Assortiment Geaffineerde kazen 9,00
Selected fine cheeses

SPECIALE KOFFIE
SPECIAL COFFEE

Irish koffie (whisky) 8,00
Irish coffee (whisky)

French koffie (cognac) 8,00
French coffee (cognac)

Italiaanse koffie (amaretto) 8,00
Italian coffee (amaretto)

Parijse koffie (grand marnier) 8,00
Parish coffee (grand marnier)