

Menu

Bites

Bordje Iberico tapenade	26
Drie oester Tia Maraa (3 stuk) basilicum-tomaat	17
Brandade Bacalau <i>gepocheerd eitje</i>	18
Geitenkaas tuinkruiden-rode biet sorbet	16
Kroket Fontina kaas <i>speck Alto Adige</i>	14
Kroketjes Osso Bucco kalfstong-gremolata	18

Hoofdgerechten

Sliptong (3 stuks)	44
Sliptong (2 stuks) <i>tartaarsaus-slaatje</i>	32
<i>Catch of the day</i>	dagprijs
<i>Zeebaars</i> <i>asperges-lamsoor-oester</i>	42
<i>Jonge Duif</i> <i>erwtjes-Madeira</i>	46
<i>Kalfszwezerik</i> <i>Mechelse asperges-morieljes</i>	46
<i>Ravioli Eekhoortjesbrood</i> <i>Mechelse asperges-Parmezaan</i>	29

Klassiekers

Voorgerechten


Asperges Mousseline/ Vlaamse wijze	26
Zes oesters Tia Maraa N° 2	32
Carpaccio Holstein Harry's Bar	24
Kroketjes grijze garnaal	29
Coctail Noordzeekrab	28

Hoofdgerechten

Ribeye Angus Beef *	42
Filet pur Charolais *	44
Cote a l'os "La Reina" gerijpt *per 2 pers	46 pp.
Steak tartaar	28
Vol-au-vent	29
Vol-au-vent met zwezerik	38
Kabeljauw Mechelse asperges	38

**Sauzen: béarnaise – bordelaise –
groene peper – zwarte peper – choron
– roquefort – kruidenboter*

Voorgerechten

<i>Schotse zalm</i> <i>gekonfijt en gerookt-asperges</i>	28
<i>Hamachi</i> <i>Leche de Tigre-pistache</i>	26
Langoestinen gegrild-algenboter	32
Buikspek Iberico <i>Varkenspoot-pedro ximenez</i>	26
<i>Vitello tonato</i> <i>asperges-tuinboon</i>	28
<i>Portobello</i>  <i>Gorgonzola-walnoot-pompoen</i>	22

Nagerechten

Dame blanche minute <i>Bourbon vanille</i>	14
<i>Vanille ijs</i> <i>rabarber-aardbei</i>	14
Crème brûlée <i>Tahiti vanille</i>	14
Coupe colonel <i>Grey Goose</i>	16
Tarte Tatin Cottage Cheese ice cream	13
Sabayon <i>Grand Marnier - vanilleroomijs</i>	15
Kaasbordje Schockaert	16

"Indien u vragen hebt rond allergenen, kan u
deze stellen.
De samenstelling van onze gerechten kan
wijzigen."