STARTERS / VORSPEISEN

Shrimp croquettes grey North Sea shrimp / parsley / lemon — 28
Garnelenkroketten *graue Nordseegarnelen / Petersilie / Zitrone*

Langoustine grilled / herb butter / langoustine jus — 34
Kaisergranat *gegrillt / Kräuterbutter / Langustinenjus*

Escargots De Namur herb butter / toast / cave mushrooms — 24
Escargots De Namur *Kräuterbutter / Toast / Höhlenpilze*

Crab tartare kohlrabi / lemon mayonnaise / buttermilk vinaigrette — 24
Krabben-Tatar *Kohlrabi / Zitronenmayonnaise / Buttermilch-Vinaigrette*

Scallop thinly sliced / citrus vinaigrette / ratte potato cream — 26
Jakobsmuschel *dünn geschnitten / Zitrus-Vinaigrette / Ratte-Kartoffel-Creme*

Belgian White-Blue thinly sliced / hazelnut / Brebis de Brakel — 24
Belgisches Weiß-Blau *dünn geschnitten / Haselnuss / Brebis de Brakel*

Foie gras seared / jonagold / French toast — 32
Gänseleber *gebraten / Jonagold / Arme Ritter*

Sweetbreads lettuce / pointed cabbage / Tierenteyn mousseline — 29
Kalbsbries *Kopfsalat / Spitzkohl / Tierenteyn-Mousseline*

Venison pâté jonagold / cranberry / brioche — 23
Rehpastete *Jonagold / Preiselbeere / Brioche*

Game croquette parsley / red chicory / lemon — 23
Wild-Krokette *Petersilie / Rote Chicorée / Zitrone*

Cheese croquettes 3 Belgian cheeses / parsley / lemon — 22
Käsekroketten *3 Belgische Käsesorten / Petersilie / Zitrone*

Beetroot tartare goat cheese / jonagold / walnut — 24
Rote-Bete-Tatar *Ziegenkäse / Jonagold / Walnuss*

CAVIAR 'IMPERIAL HERITAGE'

TRESOR –		OSCIETRA WHITE –	
10 gr	29	10 gr	39
30 gr	85	30 gr	105
50 gr	145	50 gr	175

OYSTERS / *AUSTERN* *(6 PC)*

Oyster / *Austern* 'selection' Belga Queen	28
Oyster / *Austern* MOR Limited	30
Oyster / *Austern* Gillardeau Speciale	32
Zeeuwse platte oester / *Huître plate de Zélande*	30

LOBSTER (HALF / WHOLE) / *HUMMER (HALB / GANZ)*

Flamme du sud tomato vinaigrette / basil / balsamic / olive / anchovy — 39 / 78
Flamme du sud *Tomate-Vinaigrette / Basilikum / Balsamico / Olive / Anchovis*

Belle-vue lettuce / cocktail sauce / egg / tomato / green beans — 39 / 78
Belle-vue *Kopfsalat / Cocktailsauce / Ei / Tomate / grüne Bohnen*

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Waterzooi 'North Sea fish' julienne vegetables / mussel / shrimp / château potato 36
Waterzooi 'Nordseefisch' *Gemüse in Julienne / Miesmuschel / Garnele / Château-Kartoffel*

Sea bass confit leeks / grilled almond / Ardennais jus / mashed potatoes 38
Wolfsbarsch *konfierte Lauch / Gegrillte Mandel / Ardennais Jus / Kartoffelpüree*

Codfish spinach / parsnip / beurre blanc / mashed potatoes 39
Kabeljau *Spinat / Pastinake / Beurre blanc / Kartoffelpüree*

Dover sole meunière beurre noisette / parsley / lemon / Belgian fries 54
Dover Seezunge Meunière *Beurre noisette / Petersilie / Zitrone / Belgische Pommes frites*

Pork cheeks Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Liège syrup / Belgian fries 32
Schweinsbacken *Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Lütticher Sirup / Belgische Pommes frites*

Wild duck cherry / cherry beer jus / foie gras / almond croquette 39
Wildente *Kirsche / Kirschbierjus / Gänseleber / Mandelkrokette*

Vol au vent Cuckoo Malines / white sausage / witbier mousseline / Belgian fries 29
Vol au vent *Mecheler Cucku Huhn / weiße Wurst / Witbier Mousseline / Belgische Pommes frites*

Young wild boar carrot / walnut / caramel / almond croquette 38
Junges Wildschwein *Karotte / Walnuss / Karamell / Mandelkrokette*

Venison fillet Brussels sprouts / apple / juniper berry jus / almond croquette 46
Hirschfilet *Rosenkohl / Apfel / Wacholderjus / Mandelkrokette*

Steak tartare classic / West Flanders Red / hand-cut / Belgian fries 32
Steak Tatar *klassisch / Westflämisch Rot / handgeschnitten / Belgische Pommes frites*

Celeriac steak herb crust / onion sauce / celeriac cream / château potato 28
Knollensellerie-Steak *Kräuterkruste / Zwiebelsauce / Knollensellerie Creme / Château-Kartoffel*

Filet pur Hainaut / maître d'hôtel butter / watercress / Belgian fries 44
Filet pur *Hennegau / Kräuterbutter / Kresse / Belgische Pommes frites*

Rib-eye Holstein / dry aged / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries 46
Rib-eye *Holstein / dry aged / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites*

Cote à l'os (for 2) Holstein / bone-in steak / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries 139
Cote à l'os *(für 2) Holstein / am Knochen gebraten / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites*

SIDE DISHES / BEILAGEN

Lettuce / ***Kopfsalat*** 5

Chicory salad / ***Chicorée-Salat*** 6

Warm vegetables / ***Warme Gemüse*** 7

All prices are listed in euros (€). Do you have an allergy or intolerance? Please inform the staff.
Alle Preise sind in Euro (€) angegeben. Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie das Personal.