

STARTERS / VORSPEISEN

Shrimp croquettes grey North Sea shrimp / parsley / lemon <i>Garnelenkroketten</i> graue Nordseegarnelen / Petersilie / Zitrone	28
Langoustine grilled / herb butter / langoustine jus <i>Kaisergranat</i> gegrillt / Kräuterbutter / Langustinenjus	34
Escargots De Namur herb butter / toast / cave mushrooms <i>Escargots De Namur</i> Kräuterbutter / Toast / Höhlenpilze	24
Crab tartare kohlrabi / lemon mayonnaise / buttermilk vinaigrette <i>Krabben-Tatar</i> Kohlrabi / Zitronenmayonnaise / Buttermilch-Vinaigrette	24
Scallops thinly sliced / lemon vinaigrette / potato <i>Jakobsmuscheln</i> dünn geschnitten / Zitronenvinaigrette / Kartoffel	26
Belgian White-Blue thinly sliced / hazelnut / Brebis de Brakel <i>Belgisches Weiß-Blau</i> dünn geschnitten / Haselnuss / Brebis de Brakel	24
Foie gras seared / jonagold / French toast <i>Gänseleber</i> gebraten / Jonagold / Arme Ritter	32
Sweetbreads lettuce / pointed cabbage / Tierenteyn mousseline <i>Kalbsbries</i> Kopfsalat / Spitzkohl / Tierenteyn-Mousseline	32
Mechelen asparagus egg / parsley / farmhouse butter <i>Mechelner Spargel</i> Ei / Petersilie / Bauernbutter	24
Cheese croquettes 3 Belgian cheeses / parsley / lemon <i>Käsekroketten</i> 3 Belgische Käsesorten / Petersilie / Zitrone	22
Beetroot tartare goat cheese / Jonagold apple / walnut <i>Rote-Bete-Tatar</i> Ziegenkäse / Jonagold-Apfel / Walnuss	24

CAVIAR 'IMPERIAL HERITAGE'

TRESOR –		OSCIETRA WHITE –	
10 gr	32	10 gr	42
30 gr	88	30 gr	108
50 gr	148	50 gr	178

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 <i>Flamme du sud</i> Tomate-Vinaigrette / Basilikum / Balsamico / Olive / Anchovis	38 / 78
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Belle-vue lettuce / cocktail sauce / egg / tomato / green beans <i>Belle-vue</i> Kopfsalat / Cocktailsauce / Ei / Tomate / grüne Bohnen	38 / 78
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Waterzooi 'North Sea fish' julienne vegetables / mussel / shrimp / château potato <i>Waterzooi 'Nordseefisch'</i> Gemüse in Julienne / Miesmuschel / Garnele / Château-Kartoffel	36
Sea bass confit leeks / grilled almond / Ardennais jus / mashed potatoes <i>Wolfsbarsch</i> konfierte Lauch / Gebrillte Mandel / Ardennais Jus / Kartoffelpüree	38
Weever fish samphire / asparagus / butter sauce / polder potato <i>Petermännchen</i> Queller / Spargel / Buttersauce / Polderkartoffel	42
Dover sole meunière beurre noisette / parsley / lemon / Belgian fries <i>Dover Seezunge Meunière</i> Beurre noisette / Petersilie / Zitrone / Belgische Pommes frites	54
North Sea haddock shrimp / spinach / green beans / mashed potatoes <i>Nordsee-Schellfisch</i> Garnele / Spinat / Bohnen / Kartoffelpüree	42
Pork cheeks Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Liège syrup / Belgian fries <i>Schweinsbacken</i> Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Lütticher Sirup / Belgische Pommes frites	32
Barbarie duck Liefmans sauce / pointed cabbage / carrot / potato croquettes <i>Barbarie-Ente</i> Liefmans-Sauce / Spitzkohl / Karotte / Kartoffelkroketten	38
Vol au vent Cuckoo Malines / white sausage / witbier mousseline / Belgian fries <i>Vol au vent</i> Mecheler Cucku Huhn / weiße Wurst / Witbier Mousseline / Belgische Pommes frites	32
Mechelen asparagus egg / parsley / farmhouse butter / château potatoes <i>Mechelner Spargel</i> Ei / Petersilie / Bauernbutter / Schlosskartoffeln	34
Steak tartare classic / West Flanders Red / hand-cut / Belgian fries <i>Steak Tatar</i> klassisch / Westflämisch Rot / handgeschnitten / Belgische Pommes frites	32
Celeriac steak herb crust / onion sauce / celeriac cream / château potatoes <i>Knollensellerie-Steak</i> Kräuterkruste / Zwiebelsauce / Selleriecreme / Schlosskartoffeln	28
Filet pur Hainaut / maître d'hôtel butter / watercress / Belgian fries <i>Filet pur</i> Hennegau / Kräuterbutter / Kresse / Belgische Pommes frites	46
Rib-eye Holstein / dry aged / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries <i>Rib-eye</i> Holstein / dry aged / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites	48
Cote à l'os (for 2) Holstein / bone-in steak / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries <i>Cote à l'os (für 2)</i> Holstein / am Knochen gebraten / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites	142

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.