

SUGGESTIES.

"Proef onze suggesties, zorgvuldig afgestemd op het ritme van de seizoenen. Laat je verrassen door ideeën die meegaan met de natuur en zich aanpassen aan wat elk moment van het jaar te bieden heeft."

– VOORGERECHTEN.

WILDPATÉ 20
uienconfituur

– HOOFDGERECHTEN.

FAZANT 39
Brabançonne – wintergarnituur*

HERTENFILET 44
truffelsaus – wintergarnituur*

HAZENRUG 42
zwarte pepersaus – wintergarnituur*

*wintergarnituur: knolselder – witloof – Brusselse spruit
appel – veenbes – amandelkroket

– DESSERTEN.

WARME APPELTAART 14
vanille ijs – jus van Calvados

KIDS – TOT 12 JAAR.

KIBBELING 16
tartaar – frieten

KIPFILET 16
hoevekip – appelmoes – frieten

PASTA POMODORO 16
tomatensaus – kerstomaten

VOORGERECHTEN.

VITELLO TONNATO 22
rucola – pijnboompit – groene asperge – zongedroogde tomaat

CARPACCIO FILET D'ANVERS 21
parmezaan – rucola – walnoot

SOFT SHELL CRAB 22
bulgur – pesto – chilimayonaise

DUO KROKETJES 20
kaas & garnaal – citroen – peterselie

TATAKI VAN TONIJN 24
gember – komkommer – zeewiersla – wasabi

SCHOTSE ZALM 22
kalamanisap – hazelnootolie – zalmeitjes – oesterblad – furikake

SINT-JACOBSNOOT 24
shiitake – beukenzwam – sesam – soja

ZEEUWSE OESTERS (6 st) 26
citroen – oesterbrood

Met zilte, romige smaak en stevige schelp, groeit deze oester in het pure water van de Oosterschelde – een ware Zeeuwse delicatessen!

SUPPLEMENTEN.

AARDAPPELGERECHTEN 4
frieten – kroketten – puree

SAUZEN 4
peperroom – champignonroom – bearnaise

GROENTEN 6
salade – warme groeten

VLEES.

BABYTOP 'ABERDEEN ANGUS'	29	PIEMONTESE RUNDSTARTAAR 'KLASSIEK'	28
scotch beef – saus naar keuze		sjalot – augurk – eigeel	
FILET PUR 'URUGUAY'	44	RUNDSTARTAAR 'SURF & TURF'	38
'the black' 120d grain fed – saus naar keuze		oester – grijze garnaal – ponzu	
ENTRECOTE 'RUBIA GALLEGA'	39	VOL-AU-VENT	28
galicisch – grasgevoederd – saus naar keuze		hoevekip – feuillette – mousseline	
STOOFPOTJE	28	MECHELSE KOEKOEK	32
angus grainfed – bruin streekbier – witloofsla		gratin dauphinois – jus van gouden carolus	

– Alle vleesgerechten worden geserveerd met groenten jardinière en een aardappelgerecht naar keuze.

VIS.

"Visgerechten zijn als zeebriesjes op uw bord – verfrissend, levendig en doordrenkt met de essentie van de oceaan. Met elke hap brengen ze een golf van smaken die de zintuigen doen ontwaken en een verlangen naar meer doen ontstaan, waardoor ze een onvergetelijke culinaire reis bieden."

ZEEBAARS	35	GAMBA'S	32
prei – zongedroogde tomaat – madrascurry – puree		sla – sweet chili – koriander – frieten	
KABELJAUWFILET	37	KORT GEBAKKEN TONIJN	38
witloof – grijze garnaal – duvelmousseline – puree		jalapeño – miso – paksoi – edamame – basmati	

PASTA'S.

RISOTTO 'SCAMPI'	36
beukenzwam – tartufata – grana padano	
LINGUINI 'MECHELSE KOEKOEK'	32
zuiderse groenten – gele curry	
LINGUINI 'VERDE'	28
burrata – pesto – pistachenoten	

SALADES.

NIÇOISE	28
kort gebakken tonijn – groene boontjes – ansjovis – krielaardappel	
KOEKOEK	26
gepaneerde kippenreepjes – ijsbergsla – parmezaan	
GEITENKAAS	26
pink lady – honingmosterd – balsamico	

Voor een gezelschap vanaf 6 personen vragen wij uw bestelling te beperken tot 4 verschillende gerechten om een vlotte bediening te garanderen.