

SUGGESTIES.

– VOORGERECHTEN.

CEVICHE VAN ZEEBAARS 23

bloedappelsien – avocado – habanero – gel van limoen

CARPACCIO VAN COEUR DE BOEUF 19

basilicum – olijven – truffelolie – witte balsamico azijn

– HOOFDGERECHTEN.

ZEEBARBEEL 38

nori-algen – spinazie – gember – puree van zoete aardappel – sauce vierge

LAMSFILET 42

ratatouille – feta – jus van zongedroogde tomaat – gratin dauphinois

BLACK ANGUS BURGER 28

zwarte peper – spek – camembert – frieten

– DESSERTEN.

PANNA COTTA 12

witte chocolade – mango

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 21

kaas & garnaal – citroen – peterselie

TATAKI VAN TONIJN 24

gember – komkommer – zeewiersla – wasabi

SCHOTSE ZALM 22

kalamanisap – hazelnootolie – zalmeitjes – oesterblad – furikake

SINT-JACOBSNOOT 24

shitake – beukenzwam – sesam – soja

ZEEUWSE OESTERS (6 st) 28

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'	32	PIEMONTESE RUNDSTARTAAR 'KLASSIEK'	32
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	29	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	36	GAMBA'S	32
prei – zongedroogde tomaat – madrascurry – puree		sla – sweet chili – koriander – frieten	
KABELJAUWFILET	38	KORT GEBAKKEN TONIJN	38
witloof – grijze garnaal – duvelmousseline – puree		jalapeño – miso – paksoi – edamame – basmati	

PASTA'S.

RISOTTO 'SCAMPI'	34
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.