

VOORGERECHTEN

Soepje naargelang het seizoen	4,5
Noordzee vissoep met rouille en toast	15
Carpaccio dry aged (8W) Blonde d'Aquitaine truffelmayonaise parmegiano	16
Bordje van fijne vleeswaren à la minute gesneden	17
Gemarineerde mosseltjes look tomaat verse kruiden	15
Gebakken kikkerbiljetjes in lookboter	16

VOOR DE KINDEREN (TOT 14J)

Spiesje van kip appelmoes	12
Balletjes in tomatensaus	12
Verse rundshamburger krokant broodje	14
Visjes in een krokant jasje tartaar	12

SALADE & PASTA

Gegrilde scampi's jonagold spekjes	19
Tomaat Zeebrugse garnalen garnituur	23
Pasta met kip tomaat kruiden	18
Pasta vongole	19

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars mini-venkel vongole	26
Deens kabeljauwhaasje groene asperges jonge prei	28,5
Scampi's room of diabolique	21
Mosselen natuur	20,5 / 23,5
Mosselen lookroom	22,5 / 25
Mosselen witte wijn	22,5 / 25
Mosselen van het huis	27
Gevarieerde visschotel (2 personen)	27,5 pp
Bouillabaise zoals het hoort	28,5
Huisbereide balletjes pittige tomatensaus	16
Hongaarse goulash salade frietjes	19
Steak tartaar à la minute bereid	22
Vol-au-vent van hoevekip en rundsballetjes	16
Steak 'wit blauw' 270gr	21
Black Angus entrecote 270gr / 400gr	24 / 29
Lamsspies met zuiderse groentjes	26
Chateaubriand seizoensgroentjes (2 personen).....	27,5 pp

Supplement sauzen € 3,5

Bruine jus | bearnaise | champignon-room | peperroom | champignon | graanmosterd

Hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes | kroketjes | aardappeltjes | puree of pasta

DESSERTS

Chocolademousse	8	Sabayon	9
Crème brûlée	8	Coupe Advocaat	8
Dame Blanche	7	Ierse koffie	7,5
Vers fruit	8	Italiaanse koffie	7,5
		Verse appeltaart en vanille	7

Onze suggesties van het krijtbord niet te vergeten!

prijzen in euro, btw & service inbegrepen.