

ROCK & ROLL MENU

55.00 euro

Verrassingsmenu waarbij het keukenteam zelf het menu samenstelt met classics en nieuwe ontdekkingen, rekening houdend met uw allergieën.

Enkel per tafel geserveerd.

31.00 euro

Verrassende wijnen geselecteerd door de sommelier passend bij de gerechten

Gerechten als voorgerecht of om te delen bij apero

home made pizza met buffelmozzarella en chorizo	12.50 euro
6 Gillaudeau oesters n°3 ijsgekoeld	25.00 euro
6 Gillaudeau oesters N°3 gegratineerd met sabayon champagne	28.00 euro
Noordzeetongreepjes krokant gebakken met tartaar	20.00 euro
Ibérico ham "Maldonado" BELOTTA puur natuur	24.00 euro
Edamame sojabootjes gestoomd met pepertjes en fleur de sel (ENKEL als TAPA)	11.50 euro
Aziatisch gelakte varkensribbetjes met sesam, limoen en koriander	16.00 euro
Verse langoustinestaartjes gebakken en rauw gemarineerd Duindoornbes, aardpeer en chips van rode biet	25.00 euro
2 bereidingen van Sint-Jacobsvrucht koud gemarineerd als ceviché/ gegratineerd met Champagnesabayon	25.00 euro
Huisgemaakte terrine van ganzenlever uit Handsaeme passievrucht, mango, butternutpompoe en citrusafrikaantjes	25.00 euro
Ode aan Zwitserland Het gebergte, het Grisonvlees en de fondue van Alpenkaas	23.00 euro

EVERGREEN

als tapa, voor- of hoofdgerecht

Gegrilde gamba's op de BBQ met spicy tartaarcocktail

5.50 euro per stuk

als hoofdgerecht met supplement salade, rijst of frietjes

HOOFDGERECHTEN

Ouderwetse hutsepot op wijze van m'n grootvader met varkensvlees en worst, veel groentjes en Torhoutse mosterd	22.50 euro
Grote Noordzeetong "meunière" gebakken Gekarameliseerde schorseneer, jonge spinazie en dijonnaisesaus	37.50 euro
Kalfszwezerik van het hart krokant gebakken Kervelworteltjes, gegrilde sucrine, bruine kalfsjus met madeira	40.00 euro
Wilde fazant "Fine Champagne" Bospaddestoelen, appeltjes, veenbes, witloof en knolselder	40.00 euro
Hazenrug uit onze polders, krokant en rosé gebakken (per 2 personen geserveerd) Peer, witloof, knolselder en poivradesaus	40.00 euro
<u>VOOR DE LIEFHEBBERS VAN ROOD VLEES</u>	
Filet puur "Rossini" Truffelsaus, ganzenlever en seizoensgroentjes	41.50 euro
Oostenrijkse Simmenthal 6 weken gerijpt	39.00 euro
Kraaibiefstuk "schorsevel" met sjalottensaus	23.00 euro
Côte à l'os 3 weken gerijpt Wit-blauw	31.00 euro pp, enkel geserveerd per 2 personen
Filet puur Wit-blauw	34.00 euro

GESERVEERD MET BELGISCHE FRIETEN, KROPSLA & GRONDWITLOOF
SAUSEN NAAR KEUZE: PEPERROOM; CHAMPIGNONS, BEARNAISE OF KRUIDENBOTER

GOOD TO KNOW

We doen ons uiterste best om iedereen vlot te bedienen en daarvoor graag rekening houden met:

- Beperk uw keuze graag tot 3 gerechten per gang per tafel
- Als u de tafel tegen een bepaald uur moet verlaten, vermeld dit bij het opnemen van de bestelling, dan houden we hier graag rekening mee.
- We zijn lid van "Jong Keukengeweld" en "het lekkere westen" en promoten zoveel mogelijk onze lokale producten en artisanale producenten.
- Als u vragen heeft over allergieën zoals lactose, sucrose of glutenintolerantie; aarzel niet onze bediening om inlichtingen te vragen

