

SEIZOENSMENU / SEASONAL MENU

Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”

Watermeloen / Burrata kaas / rucola

Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"

Watermelon / rucola / Burrata cheese

Of / OR

Carpaccio van Holsteiner rund

1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd

Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie

Holstein beef Carpaccio

1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried

Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil

Kleine bouillabaisse met lekkers uit de Noordzee

Small bouillabaisse with treats from the North Sea

Dunne lende runds filet “ Ierse black angus “

Zomerse groentje / bordelaise saus

Primeur aardappeltjes in de oven met rozemarijn

Irish Black angus Sirloin Beef filet

Summer vegetables / bordelaise sauce

new baby potatoes in the oven with rosemary

Of / OR

Zeebaars filet “ a la plancha “

Linguine pasta / roma tomaat / basilicum

Sea Bass fillet "a la plancha "

Linguine pasta / roma tomato / basil

Rood fruit met vers gedraaide vanille roomijs

Red fruit with Freshly turned vanilla ice cream

(Geaffineerde kazen in plaats van dessert +4€)

(selected fine cheeses instead of dessert +4€)

Of / OR

Irish koffie met babbelsnoepje / Irish Coffee with chocolates

Meerkeuze **SEIZOENSMENU**

*Het menu wordt geserveerd voor het hele gezelschap.
Voor een vlotte bediening vragen wij vanaf 6 personen
te opteren voor de Menu.*

SEASONAL MENU

*We are able to serve you the following menu
provided full table participation*

*39 € menu 3 gangen zonder het tussengerecht **
met rode en witte suggestie wijnen + 12.50 euro*

39 € short menu 3 courses

*(without intermediate course**)*

With white and red suggestion wines + 12.50 euro

*46 € menu 4 gangen met tussengerecht **
met rode en witte suggestie wijnen + 14.50 euro*

46 € full menu 4 courses

*(with intermediate course **)*

With white and red suggestion wines + 14.50 euro

*Onze meerkeuze seizoenmenu wordt maandelijks aangepast
Our seasonal menu / changes every month*