

FINGERFOOD 2 SHARE / TAPA S
Om te delen voor bij het aperitief

Tongschar gefruite visreepjes gepaneerd in panko Met verse tartaarsaus	8.00
Dover sole fried fish filets breaded in panko with fresh tartar sauce	
Bordje Iberico pata negra ham 24 maand Iberico Pata Negra bellota ham 24 month dried	12.00

VOORGERECHTEN / STARTERS

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	17.00
Verse schotse zalm gemarineerd "gin tonic" Griekse yoghurt / venkel / tuinkruiden Fresh Scottish Salmon Marinated "Gin Tonic" Greek yogurt / fennel / herbs	17.00
Iberico pata negra bellota ham "24 maand gedroogd" Watermeloen / rucola / Burrata kaas Iberico pata negra bellota ham "24 month dried" Watermelon / rucola / Burrata cheese	19.00
Open lasagne van verse Kreeft Met jus van schaaldieren / fijne groentjes Open lasagna of fresh Lobster Gravy of crustaceans / fine vegetables / garden herbs	21.00
Ravioli van boschampignons / jus van champignons Iberico pata negra bellota ham "24 maand gedroogd" Fijne tuinkruiden Ravioli of wood mushrooms / jus of Mushroom Iberico pata negra bellota ham "dried 24 months " fine garden herbs	17.00

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

Parelhoen filet zacht gegaard op lage temperatuur 25.00

Graanmosterd – dragon sausje

Knolselder mousseline / zomerse groentjes

Guinea fowl fillet softly baked at low temperature

Grain mustard – tarragon sauce

Celeriac mousseline / summer vegetables

Lams vlees rozig gebraden 25.00

Lamsheupje met zijn lamsjus en verse thijm

Seizoens boontjes / Creme van polder aardappelen

Lamb rump steak baked rose

Lamb gravy with fresh thyme

Seasonal beans / Cream of polder potatoes

Ierse Dunne lende runds filet “ black angus ” 28.00

Fris slaatje / verse hand gesneden frietjes

Peperroomsausje of kruidenboter

Irish Black angus Sirloin Beef fillet

Fresh salad / homemade hand cut fries

Pepper cream sauce or herb butter

Gebakken Deense Kabeljauwhaas 28.00

Hand gepelde Zeebrugse garnalen

Puree van polder aardappelen met jonge prei

Witte wijn saus

Danish Cod fillet Royal

Hand peeled Nord sea shrimps

Mashed potatoes with Young leeks

White wine sauce

Gegrilde Deens pladijs filet met kokkels 25.00

Jonge prei / jus van kervel / mousseline van knolselder

Grilled plaice fish fillet with cockles

Young leeks /A sauce of chervill

Mousseline of celeriac

DESSERTS
DESSERTS

Crème brulee 7.50
Crème brulee

Vers gedraaide vanille roomijs 8.50
Warme chocolade saus
Freshly turned vanilla ice / hot chocolate sauce

Moerkerkse aardbeien met rabarber 8.50
Vers gedraaide vanille roomijs
Local belgian strawberries with rhubarb
Fresh turned vanilla ice cream

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen 8,50
Nougat ice cream with lukewarm rasp berries

Assortiment Geaffineerde kazen 9,00
Selected fine cheeses

SPECIALE KOFFIE
SPECIAL COFFEE

Irish koffie (whisky) 8,50
Irish coffee (whisky)

French koffie (cognac) 8,50
French coffee (cognac)

Italiaanse koffie (amaretto) 8,50
Italian coffee (amaretto)

Parijse koffie (grand marnier) 8,50
Parish coffee (grand marnier)