

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

<i>Tongschar gefruite visreepjes gepaneerd in panko</i> <i>Met verse tartaarsaus</i>	8.00
<i>Dover sole fried fish filets breaded in panko</i> <i>with fresh tartar sauce</i>	
<i>Kroketjes van varkenswang met brugse zot</i> <i>Croquettes of pig cheek with brugse zot beer</i>	8.00
<i>Bordje Iberico pata negra ham 24 maand</i> <i>Iberico Pata Negra bellota ham 24 month dried</i>	12.00

VOORGERECHTEN / STARTERS

<i>Holstein rund carpaccio</i> <i>1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd</i> <i>Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie</i> <i>Holstein beef Carpaccio</i> <i>1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried</i> <i>Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil</i>	17.00
<i>Iberico pata negra bellota ham " 24 maand gedroogd"</i> <i>Watermeloen / rucola / Burrata kaas</i> <i>Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"</i> <i>Watermelon / rucola / Burrata cheese</i>	19.00
<i>Open lasagne van baby Kreeft</i> <i>Met jus van schaaldieren / fijne groentjes</i> <i>Open lasagna of fresh baby Lobster</i> <i>Gravy of crustaceans / fine vegetables / garden herbs</i>	19.50
<i>King krab licht gegrild met kruidenboter</i> <i>King crab lightly grilled with herb butter</i>	24.00

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

- Eenden borst " uit Challans "* **26.00**
Jus van porto / gekarameliseerde wijn perzik
Gekonfijte polderaardappeltje
Duck filet " from Challans "
Porto gravy / caramelized wine peach
Candied polder potatoes
- Lams filet rosé gebakken* **28.00**
Met zijn lamsjus en verse thijm / Zomerse groentjes
Primeur aardappeltjes in de oven met rozemarijn
Filet of lamb rose baked
lamb gravy and fresh thyme
Summer vegetables
New baby potatoes in the oven with Rosemary
- Ierse Dunne lende runds filet " black angus "* **28.00**
Zomerse groentjes / 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
- Deense Kabeljauwhaasje met tapenadekorst* **27.00**
Putanesca saus / kruiden puree
Cod fillet Royal with tapenade crust
Putanesca sauce / mashed potatoes with herbs
- Lotte filet " a la plancha "* **26.00**
Zachte kerrie uit madras
Gewokte zuiderse groentjes / koriander / Basmati rijst
Monk fish "a la plancha"
Soft curry from madras / coriander
Stir-fried southern Vegetables / Basmati rice

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) 8,00
Irish coffee (whisky)

French koffie (cognac) 8,00
French coffee (cognac)

Italiaanse koffie (amaretto) 8,00
Italian coffee (amaretto)

Parijse koffie (grand marnier) 8,00
Parish coffee (grand marnier)