

Elke week middag een lunchsuggestie naargelang wat de markt ons biedt

29€

(voorgerecht , hoofdgerecht ,koffie)

Supplement 2 glazen wijn incl. 39

Kaart 2024

Voorgerechten

€

<i>Carpaccio van Belgisch rund / klassieke wijze</i>	21
<i>Terrine ganzenlever /Appel calvados / notenbroodje</i>	33
<i>Huisgemaakte garnaalkroketten /fris slaatje</i>	21
<i>Gebakken Coquilles /Courgette, witloof/curry,look, /olijfolie</i>	31
<i>Scampi's op oosterse wijze,look,ricard curry ,fijne groentjes</i>	26

Voorgerecht als hoofdgerecht een supplement van 6 €

Soepen

<i>Consommè /fijne tuingroentjes</i>	12
<i>Kreeften roomsoepje geparfumeerd / armagnac</i>	15
<i>Tomaten roomsoep,met balletjes</i>	8

Vraag naar onze meeneemshotels, hebt u thuis een feestje of op een andere locatie ,vraag vrijblijvend advies,

Verrassingsmenu 27 jaar Culinaria

67 €

5 Gangen menu "Carte blanche" wat de markt te bieden heeft

Visgerechten

<i>Zeebaars , brocolli ,Olijfolie,tomaat basilicum</i>	33
<i>Tarbotfilet / Dyonaise Tuingroentjes , pure</i>	35
<i>Kabeljauwhaasje /Tuingroentjes/kreeftenjus /purè</i>	31

Vleesgerechten

<i>Krokant gebakken Kalfszwezeriken /mosterdsaus/groenteweelde</i>	42
<i>Gebakken Rundfilet / peperroomsaus of bearnaise/ fritjes</i>	36

Schaal en schelpdieren

<i>½ kreeft belle-vue (klassieker)</i>	<i>v.g 29</i>	<i>h.g 35</i>
<i>Gegrilde Kreeft 600 gr. Groentegarnituur , look</i>		68
<i>Platte zeeuwse Oesters (seizoen)</i>		Dagprijs