

Elke week middag een lunchsuggestie naargelang wat de markt ons biedt	22 €
(voorgerecht , hoofdgerecht)	
met aangepaste wijnen	32 €

Vraag onze markt keuzemenu à 39 €

Kaart 2020

Voorgerechten €

Carpaccio van Belgisch rund / klassieke wijze	18
Terrine ganzenlever / Appel calvados / notenbroodje	24
Huisgemaakte garnaalkroketten /fris slaatje	18.5
Gebakken st'jacobsnoten /Courgette,witloof/curry,look /olijfolie	24

Voorgerecht als hoofdgerecht een supplement van 5 €

Soepen

Consommè /fijne tuingroentjes	10
Kreeften roomsoepje geparfumeerd / armagnac	13
Asperge roomsoepje	9

Vraag naar onze meeneemshotels, hebt u thuis een feestje of op een andere locatie, vraag vrijblijvend advies, ook hebben wij op onze sluitingsdagen het restaurant ter beschikking
Vanaf 16 tot 40 personen / Walking dinner tot 80 personen

Degustatiemenu

Een opeenvolging van fijne gerechtjes wat de markt te bieden heeft.

58 € p.p - aangepaste wijnen supplement 26.50 €

Enkel per tafel gereserveerd !

Heeft u zelf een voorstel of een idee ? laat het ons weten wij doen het nodige.

Visgerechten

€

<i>Zeebaars volle grond asperges, olijfolie, zeekraal</i>	<i>32</i>
<i>Tarbotfilet /tuingroentjes /Dyonaise</i>	<i>33</i>
<i>Kabeljauwhaasje /Tuingroentjes/kreeftenjus /Polderpure</i>	<i>29</i>
<i>Zeetong "Culinaria "</i>	<i>30</i>

Vleesgerechten

<i>Krokant gebakken Kalfszwezeriken /mosterdsaus/groenteweelde</i>	<i>34</i>
<i>Gebakken Rundfilet (blauw wit) /peperroomsaus /fris slaatje</i>	<i>31</i>
<i>Lamskoteletjes, panade van mosterd, look, peterselie, groentekransje, gratin</i>	<i>29</i>
<i>Barbarie eend, roze en groene pepersaus Jonge prei</i>	

Schaal en schelpdieren

<i>½ kreeft belle-vue (klassieker)</i>	<i>v.g 23</i>	<i>h.g 28</i>
<i>Gegrilde Kreeft 600 gr. Groentegarnituur look,</i>		<i>60</i>
<i>Oesters 5/°°°°°</i>	<i>wij volgen het seizoen !!!</i>	<i>Dagprijs</i>

