

Elke weekmiddag een lunchsuggestie naargelang wat de markt ons biedt	18.5 €
	(voorgerecht , hoofdgerecht)
met aangepaste wijnen	28 €

Kaart 2018

Voorgerechten €

Carpaccio van Belgisch rund/ klassiek gebracht 16.5

Terrine ganzenlever/vijgen/porto/notenbrood 23.5

Huisgemaakte garnaalkroketten/fris slaatje 18.5

Gebakken sint-jacobsnoten/courgette/witloof/curry/look_/olijfolie 23.5

Ravioli boschampignons/blanke botersaus met truffel-crème 19

Voorgerecht als hoofdgerecht? een supplement van €5

Soepen

Consommé /fijne tuingroentjes 9.5

Kreeftensoep/geparfumeerd met armagnac 12.5

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

ook hebben wij op onze sluitingsdagen het restaurant ter beschikking

Vanaf 15 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

Visgerechten €

Zeebaarsfilet /seizoensgroentjes /butternut/ basilicum/ olijfolie 29

Tarbotfilet /tuingroentjes/mousseline/graanmosterd 32

Kabeljauwhaasje /tuingroentjes/kreeftenjus/polder pure 29

Vleesgerechten

Krokant gebakken Kalfszwezeriken /mosterdsaus/groenteweelde 33

Filet pur / peperroomsaus /frietjes / frisse salade 31

Schaal en schelpdieren

½ kreeft Belle-vue *V.G 22.5* *H.G 26*

Gegrilde kreeft 600 gr. groenten garnituur /look /olijfolie 55

Platte Zeeuwse Oesters 5/°°°°° *dagprijs*

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