

Elke week middag een lunchsuggestie naargelang wat de markt ons biedt

22 €

(voorgerecht , hoofdgerecht )

met aangepaste wijnen

32 €

## Kaart 2021

### Voorgerechten

€

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

*Voorgerecht als hoofdgerecht een supplement van 5 €*

### Soepen

<i>Consommè /fijne tuingroentjes</i>	10
<i>Kreeften roomsoepje geparfumeerd / armagnac</i>	13
<i>Aspergeroomsoep</i>	11

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

**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** €

Zeebaars Olijfolie, tomaat, basilicum 32

Tarbotfilet / /Dyonaise Duschesse 33

Kabeljauwhaasje /Tuingroentjes/kreeftenjus /Polderpurè 29

**Vleesgerechten**

Krokant gebakken Kalfszwezeriken /mosterdsaus/groenteweelde 34

Gebakken Rundfilet (blauw wit) / peperroomsaus /fris slaatje 31

Lamskoteletjes, panade van mosterd, look, peterselie, groentekransje, gratin 29

**Schaal en schelpdieren**

½ kreeft belle-vue (klassieker) v.g 23 h.g 28

Gegrilde Kreeft 600 gr. Groentegarnituur, look 60

Oesters 5/°°°°° wij volgen het seizoen !!! Dagprijs  
Oesters creuse Natuur 18 *gegratineerd* 22

