

SUGGESTIES

APERITIEFSUGGESTIE: Cocktail Amaro Braeckman Maison: €11

Voorgerechten of To Share

- Sardientjes in olijfolie – provençaalse dip - gegrild brood €16
 - Sardines à l'huile d'olives – sauce provençale – du pain grillé
- Bordje Zeeuwse mosselen tomaat en look €19
 - Une assiette de moules de Zélande à l'ail et tomates
- Bordje Zeeuwse mosselen Maison €20
 - Une assiette de moules de Zélande Maison
- 2 Kroketten van Gandaham met geitenkaas – gekonfijte peer €19
 - 2 croquettes de jambon Ganda et fromage au chèvre - poire
- Gefruite Calamares – tartaardip €14
 - Les Calamars fruités – sauce tartare
- Burrata – huisbereide pruimenchutney €15
 - Burrata – Chutney aux prunes fait maison

Hoofdgerechten

- Vis van de dag €33
 - Poisson du jour
- Tagliata met gegrilde Entrecote BBB €35
 - Tagliata d'entrecôte BBB
- Gegrilde Ierse Striploin €35
 - Le Striploin d'Irlande grillé
- Bord Zeeuwse Mosselen Maison €33
 - Moules de Zélande Maison

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL



September

Scampi's in de look

Scampi à l'ail

Of / ou

Bordje Zeeuwse Mosselen tomaat en look

Une assiette de moules de Zélande à l'ail et tomates

Of / ou

Gandahamkroket & kroketjes van zwarte pens met perenchutney

Croquettes au jambon Ganda et Boudin noir – chutney aux poires

~

Gegrilde Entrecote van het moment

Entrecôte du moment grillé blanc blue belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Tagliata met BBB Filet Mignon

Tagliata Filet Mignon BBB

~

Selectie kazen / Sélection fromages (+€3pp)

Of / ou

Dame Blanche of/ou suggestie/suggestion

Of / ou

Irish Coffee(+€3pp)

Menu met aperitief maison & aangepaste wijn: €72

Menu met Gin-Tonic Maison & aangepaste wijn: €78

Menu met aangepaste whisky (ook apero): €83

Menu met aangepaste wijn: €68

Menu zonder dranken: €50

Menu-keuze voor de ganse tafel, behalve kinderen

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.
OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen!!!



OKTOBER



Scampi's in de look

Scampi à l'ail

Of / ou

Gegrilde worst van hertenkalf met warme pruimenchutney

Saucisse de biche grillée - chutney aux prunes

~

Gegrilde Entrecote van het moment

Entrecôte du moment grillé blanc bleu belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Gegrilde Hertekalfsteak met veenbessensaus (+€4pp)

Steak de biche grillé - sauce aux airelles

~

Selectie kazen / Sélection fromages (+€3pp)

Of / ou

Dame Blanche of suggestie (suggestion)

Of / ou

Irish Coffee(+€3pp)

Menu met aperitief maison & aangepaste wijn: €72

Menu met Gin-Tonic Maison & aangepaste wijn: €78

Menu met aangepaste whisky (ook apero): €83

Menu met aangepaste wijn: €68

Menu zonder dranken: €50

Menu-keuze voor de ganse tafel, behalve kinderen

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.

OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen



KERSTMENU / MENU NOEL

24/12 & 25/12

Hapjes bord / Assiette d'amuses bouches

~

St Jacobsnootje – gegrild Breydelspek – pastinaak – chutney van pruimen

Noix St Jacques – lard Breydel grillé – panais – chutney de prunes

~

Schelvishaasje – aardpeer – onze visbouillon met saffraan

Dos d'églefin – Topinambour – notre bouillon de poisson au saffran

~

Gegrilde hertenkalffilet – veenbessensaus – wintergarnituur

Filet de biche grillé – sauce aux airellesv – garniture d'hiver

~

Kerstgratin – vanilleroomijs – amandelen

Gratin Noël – glâce à la vanille - amandes

Of / ou

Bushmills Irish Coffee

Menu: €80

Menu met aangepaste wijn: €99

Menu met aangepaste whisky : €115

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.

OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen