

Marktmenu | Suggesties

Voorgerecht 22€

Bordvol Serrano met meloen

jambon serranno au melon

of

Tartaar van krab en langoustines met tomatenvarieteiten en quinoa (suppl.5€)

Tartare de crabe et langoustines au variétés de tomates et quinoa (suppl.5€)

of

Franse Bouchotmosseltjes met fijne zomerse groentjes en vadouvan

Les moules Bouchots au brunoise d'été et vadouvan

of

Open ravioli van ricottakaas met handgepelde garnalen arrabiatta en schuim van waterkers

Ravioli ouvert de ricotta et crevettes de Zeebruge pelées main, sauce arrabiatta et écume de cresson

Hoofdgerecht 29€

Gebakken kwarteltjes met streekpaddestoelen, gnocchi en gedroogd fruit

Des cailles pœllé aux champignons de région, gnocchi et fruits secs

of

Canneloni van lamsschouder, rozemarijnsaus, bospaddestoelen en seizoensgroenten

Canneloni d'épaule d'agneau, champignons des bois et légumes de saison

of

grietfilet gegrild met bearnaise

Barbue grillé au béarnaise

Dessert

moorse peer/ poire moresque

luchtige yoghurt met rood fruit en cuberdonij/espuma de yaourt aux fruits rouges et glace de cuberdons

gebrande room/crème brûlée

Menu 3 gangen - keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

45,-

passende wijn

20,-

Suggesties | Suggestions

Kreeft | Homard 10€ / 100 g

In eigen kooknat *Belle-vue*

Met kreeftensaus *Nantua*

Blanke boter en zachte look *Beurre Blanc et ail doux*

Vissuggestie

Paling in 't groen of in de room 28€ gebakken met tartaar 32€

Anguille au vert ou à la crème 28 € *poëllé sauce tartare* 32€

Gegrilde tarbotfilet of moot met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousselinesaus
48€

Le filet ou le dos de turbot grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline

Gegrilde langoustines met blanke boter, look en fijne groentjes

36€

Langoustines grillées à l'ail, brunoise de légumes et beurre blanc

Vleessuggestie

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus

38€

Ris de veau poëllés croustillants, sauce porto ou à la moutarde

Rundstartaar bereid 'à la minute' met salade en frietjes

22€

Tartare de bœuf 'à la minute' frites et salade

mosselen

natuur bereid /*nature*

26€

in de room/à la crème

28€

lunch 27€ (niet op zon- en feestdagen)

'smiddags lunch aan 27€

voorgerecht en hoofdgerecht

lunch all-in 41€

voorgerecht, hoofdgerecht, koffie en twee glazen wijn

DESSERTEN I DESSERTS

Gebrande room *Crème brûlée*
Chocoladeschuim *mousse au chocolat*
Italiaans mascarpone dessertje *Tiramisu*
Menudessertje *Dessert menu*

6

,-

Moorse peer met vanille *Poire Moresque*
Coupe vanille
Dame blanche
Coupe advokaat

Verwenkoffie of the *Café ou thé complet*

8,- Warm chocolade gebakje / *Moelleux chocolat*

Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille

9,-

Dessertwijn

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili	6.00
Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7.00
Fernado de Castilla Sherry cream	7.00

KOFFIE EN WARME DRANKEN I CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie | Deca

4,-

Thee | Lait Russe | Cappuccino

4,-

Italian Coffee | French Coffee | Irish coffee

9,-

HUISWIJN

Spier Western Cape Zuid-Afrika wit – rood – rosé

glas **5.00 €** - karaf 0.25L **9.50 €** - karaf 0.50L **17.00 €** - Fles **25.00 €**

SUGGESTIEWIJNEN

WIT

WIT FRIS

	glas	0.25L	0.50L	fles
Henri Bonnaud "Terre Promis" Provence BIO	7.00	13.00	25.00	35.00

WIT HALFVOL

Domaine Loron Macon Bourgogne	6.00	11.00	21.00	30.00
-------------------------------	------	-------	-------	-------

WIT KRACHTIG

Quinta Apolonia de Belondrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00
---	------	-------	-------	-------

ROOD

ROOD FRUITIG

Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

ROOD HALFVOL

Camplazens Languedoc "La Clape"	7.00	13.00	25.00	35.00
---------------------------------	------	-------	-------	-------

ROOD KRACHTIG

Valcombe Costières de Nîmes "Prestige"	8.00	15.00	28.00	39.00
--	------	-------	-------	-------

ZOET

Morandé Late Harvest sauvignon blanc Chili 6.00 (5cl)

Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans 7.00 (5cl)

Fernado de Castilla Sherry cream 7.00 (5 cl)

MOUSSERENDE WIJN

Cava Palau glas 8.00 30.00

Champagne Depoivre brut glas 12.00 65.00

Champagne Deutz brut 75.00

Ruinart brut 89.00

Champagne Pierre Gerbais 'cuvée de reserve' brut			65.00
--	--	--	-------

WITTE WIJNEN

FRIS FRUITIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Karl Steininger grüner veltliner « Losiumgarten »		35.00
Sancerre	Domaine Bernard Reverdy « vieilles vignes »	½ fl 26.00	41.00
	Domaine de la moussière A.Mellot		49.00
Quincy	Domaine du tremblay		33.00
Elzas	Pinot gris 'Trimbach'		38.00
Touraine	Domaine de l'Aumonier sauvignon blanc BIO		32.00
Chablis	Domaine Garnier		38.00
Zuid Afrika	Lion's Kop Stellenbosch sauvignon blanc		35.00
Duitsland	Alexander Laible Baden weissburgunder ** (pinot blanc)		37.00

HALFVOLLE WITTE WIJN

Bourgogne	Domaine Chanson Saint-Véran	½ fl 26.50	37.00
Bourgogne	j.Drouhin Saint-véran	½ f 18.00	36.00
Bourgogne	Domaine Chanson Rully		41.00
Bourgogne	Domaine Chanson 1 ^{er} cru Montagny	½ fl 32.00	48.00
Pays d'Oc	Camplazans 100% viognier		37.00

VOLLE KRACHTIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Gruener Veltliner		33.00
Oostenrijk	Weingut Kirnbauer Burgenland chardonnay		39.00
Duitsland	Weingut Huber Baden chardonnay	½ fl 38.00	53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse		54.00
Bourgogne	Domaine Chanson Meursault		84.00
Bourgogne	Domaine Bouchard « Les Clous » Meursault	½ fl 44.00	
Bourgogne	Rully 'j.drouhin'		36.00
Spanje	Belondrade Y Lurton Rueda BIO		56.00
Bordeau	Château Tour Léognan Pessac Léognan		32.00
Rhône	Château neuf du pape 'brotte'		44.00

ROSE WIJN

Côte de Provence	Henri Bonnaud « Terre Promise » BIO	32.00
------------------	-------------------------------------	-------

RODE WIJNEN

FRUITIG ZACHTE RODE WIJN

Italie	Il Palazzotto Barbera d'Alba	39.00
Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland « Cuvée »	33.00
Oostenrijk	Blaufränkisch j. Heinrich	41.00
Duitsland	Schlossgut Ebringen Baden pinot noir	39.00
Côte du Rhône	Domaine Ferraton « Samörens » BIO	30.00
Lalande Pomerol	Château de la Commanderie	½ fl 18.00 36.00
Nieuw-Zeeland	Petit clos Dom Clos Henri Marlborough- pinot noir	36.00

HALFVOLLE RONDE RODE WIJN

Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland zweigelt « Girmer »	46.00
Duitsland	Weingut Huber Baden „Alte reben“	½ fl 36.00 53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse	49.00
Bourgogne	Domaine Chanson Gevrey Chambertin	93.00
bourgogne	chambolle-musigny j.Drouhin	98.00
bourgogne	Vosne-Romané j. Drouhin	92.00
Margaux	La Bastide Dauzac	51.00
Bordeaux Supérieur	Château Reynier « Lurton »	33.00

KRACHTIGE RODE WIJN

Margaux	Château Dauzac Grand Cru Classé		89.00
Margaux	Château angludet sichel		68.00
Fronsac	Château Dalem		53.00
Zuid-Afrika	Spier Stellenbosch creative block n° 5 (Bordeaux blend)		46.00
Oostenrijk	Das Phantom Burgenland	½ fl 33.00	55.00
Spanje	El Puntido Rioja – Tempranillo BIO Parker 93/100		68.00
Barolo	Claudio Alario « Sorano »		96.00
Rhône	Domaine La Millière Châteauneuf-du-Pape BIO		49.00
Rhone	Châteauneuf-du-pape Brotte Les Hauts de Barville		54.00
Médoc	Château chasse spleen	½fl 45.00	88.00
Rhône	gigondas santa duc 'au lieu dits '		58.00
Zuid-Afrika	Eikendaal Charisma topcuvée shiraz/verdot/sangiovese		44.00
California	Bogle Vineyards Zinfandel		47.00

VOORGERECHTEN I ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes

13,-

Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons

Bisque van kreeft

13,-

Bisque d'Homard

Huisgemaakte garnaalkroketten

16,-

Croquettes de crevettes

6 of 9 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht

22/30,-

6 ou 9 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace

Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas

19,-

Carpaccio de Black Angus aux rucola et parmesan

met /avec foie d'oie gras

24,-

Terrine van ganzenlever met uienkonfituur

19,-

Terrine de foie gras d'oie au compote d'ognion

Carpaccio van tomaat met salade Zeebrugse handgepelde garnalen

20,-

Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugse

HOOFDGERECHTEN I PLATS

Gebakken zeetong met hoeveboter, peterselie, salade en frietjes

36,-

Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites

Kabeljauwhaas met kruidenkorst, hazelnootboter en spinazie

32,-

Filet de cabillaud en croûte d'herbes, beurre noisette et épinards

Ribeye, "black Angus" met salade, frietjes en saus naar keuze

30,-

Ribeye, 'Black Angus', salade, frites, sauce aux choix

Belgische ossehaas 'blanc bleu' frietjes en salade, saus naar keuze

32,-

filet pure de Bœuf 'blanc bleu' frites et salade, sauce au choix