

Suggesties – Suggestions:

Bier in de kijker – Bière du mois:

“ Westmalle DUO “, 33cl, alc 7,20% vol. (goudblond trappist – bière blonde trappiste) € 5,20

Cocktail in de kijker- Cocktail du mois.

“ Oublonic “

Likeur van hoppe en sinaasappel geserveerd met tonic.

Liqueur d'houblon orange et tonic.

€ 12,50

Entrée- Voorgerechten:

Sint-Jakobsnootjes, asperges, Rieslingsaus, grijze garnalen .

Noix de Saint-Jacques poelées, asperges, sauce vin blanc Riesling, crevettes grises.

€ 24,00

~

Asperges à la Flamande, gerookte Noorse zalm, grijze garnaal.

Asperges à la Flamande, saumon fumée, crevettes grises.

€ 24,00

~

Huis gemarineerde zalm Graved-Lax, brioche, dillesaus, grijze garnaal.

Saumon mariné maison Graved-Lax, toast brioche, sauce aneth, crevettes grises.

€ 22,50

Hoofdgerechten – Plat principale:

Zeetong op Molenaars wijze, kropsla, natuuraardappel of frietjes.

Sole Meunière, salade laitue, pommes de terre vapeur ou frites.

€ 39,00

~

Asperges à la Flamande, gerookte Noorse zalm, grijze garnaal, natuuraardappel.

Asperges à la Flamande, saumon fumée, crevettes grises, pommes de terre vapeur.

€ 36,00

~

Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje,
verse frietjes gebakken in ossenwit.

*Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime maturée, cruditées, frites fraîches.*

€ 38,50

~

Kalfszwezeriken, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, warme groente, aardappelsoesjes.

Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.

€ 37,00

~

Filet van zeebaars, nage van voorjaarsgroente, asperges,
jus van garnal met saffraan, verse frietjes.

Filet de bar, légumes de printemps, asperges, sauce au safran, frites.

€ 37,00

~

Huis gemarineerde zalm Graved-Lax, brioche, dillesaus, grijze garnaal, slaatje.

Saumon mariné maison Graved-Lax, toast brioche, sauce aneth, crevettes grises, cruditées. € 34,00