

## Suggesties – *Suggestions:*

“ 0,0 % Kwaremont, “ Alcoholvrij bier, fittest blond, de smaak van de verlengingen, alc. 0,0 % , 33cl.	€ 5,00
Borelle Hoogblond, 7%, 33cl	€ 6,50
Westmalle Duo van het vat / au fût, alc. 7,2%, 33cl	€ 6,00

### Apéritiefhapje tapas to share– *Amuse:*

Ibérico De Cebo ham “Monte Nevado” (60gr).  
*Jambon Ibérico De Cebo “Monte Nevado” (60gr).* € 24,00

♥ Linzenkroketjes (6 stuks).  
*Croquettes de lentilles (6 pièces).* € 12,00

### Entrée– *Voorgerechten:*

♥ Ganzenleverpastei “maison”, confijt, brioche .  
*Terrine de foie gras d’oie « maison », confit, brioche.* € 26,00

~  
Asperges à la Flamande, gerookte zalm en grijze garnaal .  
*Asperges à la Flamande, saumon fumé, crevettes grises.* € 25,50

### Hoofdgerechten – *Plat principale:*

♥ Rivierpaling in de room, grijze garnalen, slaatje, verse frietjes.  
*Anguilles à la crème, crevettes grises, crudités, frites fraîches.* € 37,50

~  
Zeebaarsfilet, gestoofde prei, asperges, Rieslingsaus met saffraan, grijze garnalen .  
*Filet de bar à la sauce au vin blanc Riesling et safran, asperges crevettes grises.* € 38,50

~  
Asperges à la Flamande, gerookte zalm en grijze garnaal .  
*Asperges à la Flamande, saumon fumé, crevettes grises.* € 39,50

~  
Ribeye Black Angus\*\*\* Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje,  
verse frietjes gebakken in ossenwit.  
*Ribeye Black Angus\*\*\* Aberdeen Prime maturée, crudités, frites fraîches.* € 42,00