

Wij zijn gespecialiseerd in vis

Voorgerechten en Tussengerechten

€ 10,00

Halve kreeft geserveerd met Bisque + € 6,50

Gamba's gekonfijt met knoflook, krokant, crème van artisjok

*Gemarineerde zalm, zoetzuur van appel en komkommer, wasabi
geitenkaas en haringkaviaar*

Zeebaars, tartatin van tomaat en balsamico en tomatenolie

Geroosterde coquille, topinamboer, ossenstaart en pastinaak

Rouleau eendenbout, lever, rabarber en brioche crouton

Bisque met garnituur

Vegetarische gerechten worden à la minute gemaakt

Hoofdgerechten

€ 18,00

Kabeljauw met hutspot, wortelcrème, marloeskes

Griet cassolette van witte bonen en linzen schuim van kreeft + € 4,00

Zeeduivel met spek omwikkeld, zuurkool, roselval en saffraansaus

*Tournedos Iers met uien compote met pommes fondant
en sauce choron + € 6,00*

Hert, groene kool, cantharel, koolraap en gefermenteerde knoflook

Nagerechten

€ 7,50

Crème brûlée met vanille-ijs

Appelstrudel met kaneelijs

Diverse kaassoorten + € 5,00

Onze Specialiteiten

Hele kreeft gegratineerd of naturel € 32,50

Gebakken zeetong (450 gr) meunière € 29,50

Platte oesters naturel of gegratineerd € 2,75 per stuk