

FINGERFOOD TO SHARE

Bordje Jamón Iberico de Bellota (36 maanden) met pan con tomate (60 g)	28
Bordje met 3 of 6 zeeuwse platte oesters – boter – roggebrood – citroen	17 – 32
Toastjes met gerookte schotse zalm en mierikswortelcrème (6 stuks)	17
Toastjes met steak tartaar (6 stuks)	17
Toastjes met gerookte schotse zalm en steak tartaar (6 stuks)	17
Tempura 'nobashigarnalen' met zoetzure dipsaus (6 stuks)	17

Suggesties

	DEGUSTATIE GERECHT	VOOR GERECHT	HOOFD GERECHT
Gevulde aardappel met Zeebrugse grijze garnalen – bieslook – witte wijnsaus – mousselinesaus <i>Supplement caviar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	21	29	
Jambon Iberico de Bellota (36 maanden) – pan con tomaat (40 g – 60 g)	20	28	
Aspergesoepje – gebakken tijgergarnalen – curry – geroosterde artisjok	12	15	
Limburgse asperges 'op Vlaamse wijze' – croutons van Ibericospek	22	26,50	
Asperges – schotse verse zalm – hollandaisesaus – tomaat – kervelpluksels	23	27,50	
Kalfs filet pur met limburgse asperges – kalfsjus – tuinbonen – witloofsalade – limburgse waterkers – verse aardappelkroketjes	26,50		43
King krab – gesmolten romatomaat – boerderijboter – tijm – laurier – zachte look – verse pasta	45		85

CAVIAAR

Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (10 g)	39
Royal belgian caviar – zure room – limoen – blini's (30 g)	80
Steak tartaar met Royal belgian caviar 10 g – kropsla, sjalot, bieslookdressing – huisbereide mayonaise – verse frietjes	54

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, pure smaken)

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

Zeeuwse platte oesters natuur (3 stuks) op ijs met citroen, sjalot dressing en roggebrood	17
Schotse zacht gerookte zalm, dun gesneden – guacamole – venkel – pompelmoes – limoen – dille – toast	19
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum	19
Carpaccio van premium rundvlees, 'vitello tonnato style' – basilicumolie – huisgedroogde San Marzano tomaat	18
Huisbereide kaaskrokot klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	10
Huisbereide garnaalkrokot klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
Krokant gepaneerde pladijsfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	23,50
Kreeftensoepje – toast – rouille – room	13
Waterzooi van kabeljauwhaas – mosselen – grijze garnalen – fijne groenten – natuuraardappelen	23
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	18
Zacht gegaarde zwartpootkip – kastanjechampignons – tuinbonen – groene asperges – jus van morillen – pommes dauphine	21
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – baby broccoli, groene asperge en jonge wortel – verse frieten	25
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18
Veggie: Aspergekrokot – witloofsalade – pesto van Limburgse waterkers – gegrilde tomaat	9
Veggie: Ravioli ricotta – asperges – tuinbonen – jonge spinazie – botersausje	17

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOORGERECHTEN

Zeeuwse platte oesters (6 stuks) – op ijs met citroen, sjalot-dressing en roggebrood	32
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum	27
Schotse zacht gerookte zalm, dun gesneden – guacamole – venkel – pompelmoes – limoen – dille – toast	26
Kreeftensoepje – toast – rouille – room	17
Carpaccio van premium rundvlees, 'vitello tonnato style' – basilicumolie – huisgedroogde San Marzano tomaat	22
Huisbereide kaaskroketten klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	19
Huisbereide garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketten – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Veggie: Aspergekroket – witloofsalade – pesto van Limburgse waterkers – gegrilde tomaat	17

HOOFDGERECHTEN

Zetong 'Meunière' (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	44
Zetong (± 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	44
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burata – jonagold – jonge basilicum – verse pasta	35
Waterzooi van kabeljauwhaas – mosselen – grijze garnalen – fijne groenten – natuuraardappelen	34
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeùige aardappelpuree	27
Zacht gegaarde zwartpootkip – kastanjechampignons – tuinbonen – groene asperges – jus van morillen – pommes dauphine	28
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	p.p. 39
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten	25
Veggie: Ravioli ricotta – asperges – tuinbonen – jonge spinazie – botersausje	24

Inbegrepen in de prijs

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeùige aardappelpuree, verse kroketten of verse pasta met olijfolie.

Supplementen

Brood met boter	1,50	Gemengde salade	5,50
Champignons natuur	5,50	Tomatensalade met rode ajuin	5,50
Geglanceerde warme seizoensgroenten	6,50	in olijfolie en azijn	

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOOR DE KINDEREN

Tomatenroomsoep – verse gehaktballetjes	7
Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus – aardappelpuree of verse frieten	18
Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – verse frieten	24
Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	19
Filet pur prime beef 'grain fed', gegrild – appelmoes – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	26

KINDERMENU

Voorgerecht	Tomatenroomsoep – verse gehaktballetjes
Hoofdgerecht	Italiaanse gehaktballen – tomatensaus – appelmoes – verse frieten of puree <i>of</i> Vol-au-vent van zwartpootkip – appelmoes – ketchup – verse frieten of puree
Nagerecht	Kinderijsje met chocoladesaus

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 30

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KREEFTEN EN KING KRAB SPECIALITEITEN

[Onze kreeften wegen ± 650 g]

	DEGUSTATIE GERECHT	VOOR GERECHT	HOOFD GERECHT
Kreeftenkroket – gebrande citroen – verse tartaarsaus – gekonfijte San Marzano tomaat	18	28	
Kreeftensoep – rouille – toast	13	17	
1/2 of 1/1 kreeft ‘Belle vue’ – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing		38	70
1/2 of 1/1 kreeft – champagnesaus – fijne groenten – peterselie aardappelen		38	70
1/2 of 1/1 kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta		38	70
King Krab – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta		45	85

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KREEFTENMENU

[Onze kreeften wegen ± 650 g]

3 OF 4 GANGEN

Kreeftenkroketje – gebrande citroen – verse tartaarsaus – gekonfijte San Marzano tomaat

•
*Kreeftensoep – rouille – toast

•
1/2 Kreeft naar keuze:

1/2 Kreeft 'Belle vue' – kropsla – hoeve-eitje – honingtomaat – verse mayonaise – cocktaildressing – verse frieten

of

1/2 Kreeft – champagnesaus – fijne groenten – peterselie-aardappelen

of

1/2 kreeft – hoeveboter en olijfolie – gesmolten San Marzano tomaat – tijm, laurier, rozemarijn – verse pasta

•
Sabayon van limoncello – citroensorbet – verveine kruid – geroosterde amandel

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 67 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

**Prijs menu 4-gangen: p.p. € 77 (met kreeftensoep) | Met wijnarrangement: p.p. € 29*

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Schotse zacht gerookte zalm – guacamole – venkel – pompelmoes – limoen – dille – toast
of
Carpaccio van premium rund, 'vitello tonnato style' – tonijnmayonaise – basilicumolie – huisgedroogde San Marzano tomaat
of
Veggie: Aspergekroket – witloofsalade – pesto van waterkers – gegrilde tomaat

HOOFDGERECHT

Waterzooi van kabeljauwhaas – mosselen – grijze garnalen – fijne groenten – natuur aardappelen
of
Filet pur 'Angus Ierland' – saus naar keuze – baby broccoli en jonge wortel – verse frieten
of
Veggie: Ravioli ricotta – jonge spinazie – asperges – tuinbonen – botersausje

NAGERECHT

Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom
of
Crème brûlée – madeleine gebakje – gel van frambozen

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 59 | Prijs veggie menu 3-gangen: p.p. € 49 | Met wijnarrangement: p.p. € 24

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Kreeftenroomsoepje – toast – rouille
Prijs menu 4-gangen: p.p. € 69 | Met wijnarrangement: p.p. € 29

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Wijnsuggestie bij de desserts:

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC (<i>lekker wit dessertwijntje uit Toscane</i>)	13
Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker!	8

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

DESSERTEN

Koffie Goei Goesting – koffie met chocoladegebak	12
Crème brûlée – sinaasmadeleine – gel van framboos	12
Dame blanche – warme chocoladesaus – slagroom	13
Kinder Dame blanche	8
Moelleux van chocolade – crème van passievrucht – pistache – vanille ijs	13
Appeltaartje – advocaat – vanille ijs	13
Ijsparfait van nougatine – kokos – frambozen – coulis van mango	13
À la minute bereide café glacé – amandelkrokant	13
Sabayon van limoncello – citroensorbet – verveine kruid – geroosterde amandel	14

Wijnsuggestie bij de desserts

Col D'Orcia, Pasceno Moscadello di Montalcino DOC <i>Lekker wit dessertwijntje uit Toscane</i>	13
Niepoort Porto LBV 2014 – Super lekker!	8

ALCOHOLISCHE KOFFIE

Spaanse koffie 12,50

Warme Licor 43, koffie, opgeklopte room, kaneel

Irish koffie 12,50

Warme whisky met bruine suiker koffie en opgeklopte room

French koffie 12,50

Warme cognac met bruine suiker koffie en opgeklopte room

Italian koffie 12,50

Warme Amaretto met bruine suiker koffie en opgeklopte room

GRAPPA

Grappa Berta Elise 14

Grappa Berta Tre Soli Tre 25

Grappa Berta Roccanivo 35

Grappa Berta Valdavi 13,50

Grappa Levi Serafino Bianca 15

RUM

Havana Club Cuban 7 years 7,50

Ron Barceló Imperial 8,50

Otis rum 14

Ron Diplomático reserva exclusiva 14

Ron Zacapa Centenario XO 30

Mount Gay XO 16

Bacardi 8

Bacardi reserva 9

WHISKY

Johnnie Walker blended whisky Black label 9

Johnnie Walker blended whisky Red label 8

Glenfiddich 12 years, 40% 14

Laphroaig 10 years, 40% 11

Nikka blended whisky, 40% 9

J & B Rare blended whisky, 40% 6

The Macallan Fine Oak 12 years, 40% 13

Jim Beam Devil's Cut Bourbon whiskey, 45% 9

Glenmorangerie The original, 10 years, 40% 9,50

Bruichladdich Port Charlotte Scottish Barley, 50% 12

Highland Park Dark origins, 46,8% 14

COGNAC

Martel VSOP 13

Rémy Martin Accord royal 1738 16

Hennessy XO 25

CALVADOS

Père Magloire calvados 9

DIGESTIEF

Amaro d'Arancia rossa 10

Montenegro 7

Baileys 7

Amaretto 'Berta' di Mombaruzzo 9

Grand Marnier 7

Sambucca 'Berta' di Anise 9,50

Hierbas de las Dunas 7

Mandarine Napoleon 7