

FINGERFOOD TO SHARE

Bordje Jamón Iberico de Bellota (36 maanden) met pan con tomate (60 g)	25
Bordje met 3 of 6 zeeuwse 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
Huisgemaakte kroketjes van ganzenlever – chutney van tomaat en appel (6 stuks)	28

Suggesties

	DEGUSTATIE GERECHT	VOOR GERECHT	HOOFD GERECHT
Jamón Iberico de Bellota (36 maanden) – pan con tomaat (40 g – 60 g)	18	25	
Gevulde aardappel met Zeebrugse grijze garnalen – bieslook – witte wijnsaus – mousselinesaus <i>Supplement caviaar 10 g of 30 g: + € 29 of + € 60</i>	21	29	
Gegrilde langoustines (2 of 4 stuks) – gesmolten San Marzano tomaat – beurre blanc – jonge spinazie – basilicumolie – verse basilicum	23	39,50	
Jonge tarbotfilet gestoomd – Brugse grijze garnalen – beurre blanc met geconcasseerde tomaat – jonge spinazie – aardappelpurée à la 'Joël Robuchon'	26		39
Trio van het lekkerste uit de zee: tarbotfilet – kingkrab – langoustine beurre blanc met geconcasseerde tomaat – jonge spinazie – aardappelpurée 'Joël Robuchon'			49,50
King krab – gesmolten rotatomaat – boerderijboter – tijm – laurier – zachte look – verse pasta		42	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
Vol-au-vent van kalfsblanquette met verse frieten of aardappelpurée à la 'Joël Robuchon'	22		31
Witloof met Breydelham en kaassaus gegratineerd met aardappelpurée à la 'Joël Robuchon'	18		25
Zacht gegaarde Breydel côte à l'os met zuurkool en aardappelpurée à la 'Joël Robuchon'		27	

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
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 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – appelmoes – mayonaise of ketchup – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	26

KINDERMENU

Voorgerecht	Tomatenroomsoep – verse gehaktballetjes
Hoofdgerecht	Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – appelmoes, ketchup of verse tartaarsaus – 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.

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 – rode biet – crème van mierikswortel en bieslook – walnoten – toast	19
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum	19
Op lage temperatuur gegaarde rosbeef – mayonaise van kappers en olijven – huisgedroogde San Marzano tomaat – geroosterde walnoten	18
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	11
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie (1 stuk)	14
Krokant gepaneerde pladijsfilet – hartige salade – huisbereide tartaarsaus – verse frieten of een smeüige aardappelpuree	23,50
Soepje van doperwten – zacht gegaard buikspek – zure room – Parmezaan	9
Kabeljauwhaas gegratineerd met compote van tomaat – venkel en spinazie – geplette peterselieaardappelen – licht roomsausje	23
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeüige aardappelpuree	18
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	20
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten	25
Steak tartaar – kropsla, sjalot en bieslook vinaigrette – huisbereide mayonaise – verse frieten	18
Veggie: Wortel – geroosterde bloemkool – crème van burrata – walnoten – crispy van knolselder	12
Veggie: Raviolini – champignons – paksoy – gepelde tomaat – look – boter – tuinkruiden	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 – rode biet – crème van mierikswortel en bieslook – walnoten – toast	26
Kreeftensoepje – toast – rouille – room	17
Soepje van doperwten – zacht gegaard buikspek – zure room – Parmezaan	14
Op lage temperatuur gegaarde rosbeef – mayonaise van kappers en olijven – huisgedroogde San Marzano tomaat – geroosterde walnoten	23
Huisbereide kaaskroketter klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	22
Huisbereide garnaalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	24
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroketter – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie	23
Veggie: Wortel – geroosterde bloemkool – crème van burrata – walnoten – crispy van knolselder	19

HOOFDGERECHTEN

Zeetong 'Meunière' (± 450 g), gebakken in hoeveboter – tuinkers – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	44
Zeetong (± 450 g), gebakken in hoeveboter met huisgemaakte tartaarsaus – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	44
Tataki van kort geschroeide tonijn – crème van rode biet – burrata – jonagold – jonge basilicum – tagliolini met paksoy en tomaat	35
Kabeljauwhaas gegratineerd met compote van tomaat – venkel en spinazie – geplette peterselieaardappelen – licht roomsausje	34
Vol-au-vent van zwartpootkip – verse frieten of een smeuije aardappelpuree	27
Tomaat garnaal – kropsla – tomaat – scharrelei – verse frieten	29
Gepaneerd ribstukje van Iberico – crème van bloemkool – gestoofde prinsessenboontjes – aardappelen uit de oven	34
Filet pur 'Angus Ierland', gegrild of gebakken – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten	39
Chateaubriand – saus naar keuze – tuinkers – verse frieten (per 2 personen)	p.p. 39
Steak tartaar – huisbereide mayonaise – verse frieten	27
Veggie: Raviolini – champignons – paksoy – gepelde tomaat – look – boter – tuinkruiden	25

Inbegrepen in de prijs

Keuze uit peperroomsaus, champignonroomsaus of béarnaisesaus.

Keuze uit verse frieten, smeuije aardappelpuree, verse kroketter of verse pasta met olijfolie.

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

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 \pm 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 \pm 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

•

Moelleux van chocolade – vanilleijs – crème van mango

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*

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

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 – rode biet – crème van mierikswortel en bieslook – walnoten – toast

of

Op lage temperatuur gegaarde rosbief – mayonaise van kappers en olijven –
huisgedroogde San Marzano tomaat – geroosterde walnoten

of

Veggie: Wortel – geroosterde bloemkool – crème van burrata – walnoten – crispy van knolselder

HOOFDGERECHT

Kabeljauwhaas gegratineerd met compote van tomaat – venkel en spinazie –
geplette peterselieaardappelen – licht roomsausje

of

Filet pur 'Angus Ierland' – saus naar keuze – warme seizoensgroenten – verse frieten

of

Veggie: Raviolini – champignons – paksoy – gepelde tomaat – look – boter – tuinkruiden

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 (*lekker wit dessertwijntje uit Toscane*) 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.

HERFST LUNCHMENU

LIGHT | € 39

Schotse zacht gerookte zalm – rode biet – crème van mierikswortel en bieslook – walnoten – toast

•
Kabeljauwhaas gegratineerd met compote van tomaat – venkel en spinazie –
geplette peterselieaardappelen – licht roomsausje

•
Glas huiswijn naar keuze

HERFST | € 29

Soepje van doperwten – zacht gegaard buikspek – zure room – Parmezaan

•
Hertenragout – herfstsalade – aardappelkroketjes

•
Glas huiswijn naar keuze

BELGISCH | € 29

Huisbereide kaaskroket klassiek – citroenmayonaise – gefrituurde peterselie

•
Vol-au-vent van zwartpootkip – lekkere kropsla met tomaat en mayonaise – verse frieten of een smeugige aardappelpuree

•
Glas huiswijn naar keuze

VEGGIE | € 29

Wortel – geroosterde bloemkool – crème van burrata – walnoten – crispy van knolselder

•
Raviolini – champignons – paksoy – gepelde tomaat – look – boter – tuinkruiden

•
Glas huiswijn naar keuze

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 mango – vanille ijs	13
Millefeuille – peer – witte chocolade ijs – gezouten caramel	13
Panna cotta – bosvruchten – citrus – vanille ijs – meringue	13
À la minute bereide café glacé – amandelkrokant	13
Vanille ijs – warme kersen – sabayon van kriebbier – crumble van zandkoekjes	15

Wijnsuggestie bij de desserts

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

Hennesy 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