

## VOORGERECHTEN

**Gevulde tomaat met grijze garnalen**  
Oostendse grijze garnalen - slaatje - mayonaise

€ 17<sup>1st.</sup>  
€ 29<sup>2st.</sup>

**Carpaccio van tonijn met aziatische toets**  
groentesliertjes - wakamé - gember

€ 20

**Gerookte Schotse zalm**  
toast - ui

€ 18

**Ceviche van Sint-Jacobsnootjes & tartaar**  
van gemarineerde zalmforel  
komkommer - groene appel - limoen - yuzu

€ 23

**Duo van garnaalkroketteren**  
Oostendse grijze garnalen - krokante peterselie

€ 17<sup>2st.</sup>  
€ 24<sup>3st.</sup>

## HOOFGERECHTEN

**Vol-au-vent op wijze van de chef**  
gehaktballetjes - enoki - groene  
asperge - Hollandaisesaus

€ 26

**Gegrilde rundshaas**  
béarnaise - archiduc - peper

€ 29

**Gegrilde kreeft**  
cocotte - gember - jonge groentjes - absint

€ 34

**Gebakken suprême van kabeljauw**  
erwtenpuree - garnaalsausje

€ 27

**Wok van quinoa**  
shiitake - prei - soja

€ 22

**Trio van sliptong "Meunière"**  
polderboter - frietjes - slaatje - citroen

€ 26

## FAST & LARGE

**Gegrilde entrecôte 300gr.**  
Belgisch witblauw - béarnaise  
of pepersaus - frietjes - slaatje

€ 28

**Pasta frutti di mare**  
linguine - zeevruchten  
tomaat - look

€ 25

**Geflambeerde risotto**  
afgewerkt in Parmezaanwiel  
Grappa - grijze garnalen

€ 26

**Vlaamse stoverij**  
frietjes - slaatje

€ 23

**Steak tartaar**  
traditionele bereiding in de  
zaal - frietjes - slaatje

€ 23

## SUGGESTIES

**Gegrilde kalfskotelet**  
truffelijus - aardappelmouseline

€ 32

**Asperges à l'Hollandaise**

€17-€24

**Asperges à la Flamande**

€17-€24

**Asperges à la Maltaise**

€17-€24

Gelieve voor tafels vanaf 6 personen uw keuzes te beperken tot max. 3 verschillende gerechten.