

Seafood sunday

wanneer? zondag 3 maart

lauw-warme fruits de mer
mosselen - gamba's - krab - langoustines - kokkels - oesters
grijze garnalen - crevetten

45 00 per persoon

- Reserveer tijdig uw tafel -

Amuse

lunch

drinks

dinner

Voorgerechten

Vissoep vis - schelpdieren - rouille	13 50
Garnaalkroketten grijze garnalen - salade - citroen	16 50
Grijze garnalen garnalencocktail - garnaalkroket - bisque	18 50
Coquilles gerookte paling - limoen - radijs	17 50
Visplateau gerookte zalm - paling - garnalen - vissalade - cocktailsaus	16 50
Carpaccio Belgisch wit-blauw zongedroogde tomaten - Parmezaan - pijnboompitten - rucola · basilicum dressing - truffelmayonaise of balsamico	14 95
Holstein carpaccio licht gerookt - truffel - gepofte kappertjes - pijnboompitten	14 50
Kaaskroketten salade - Parmezaan - Comté	13 95
Geitenkaasje rucola - honing-mosterd dressing - gemengde noten	12 95

Hoofdgerechten

Gebakken tarbot salade - tartaarsaus - citroen	24 95
Roggeveugel gepofte kappertjes - limoen sausje - warme groente	26 50
Scampi's van de chef knoflook - groente - roomsaus	19 95
Thaise curry zeewolf - scampi's - oosterse groente - rijst	22 50
Bouillabaisse vis - schaal- en schelpdieren - rouille - brood - roomboter	28 00
Biefstuk Ierse Hereford - 200 gram	20 50
Filet pur - Ossenhaas Belgisch wit blauw - 220 gram	28 50
Ribeye Ierse Hereford - van de grill - 350 gram	28 00
Kalfs ribeye 1e keus vlees - van de grill - 300 gram	24 95
Huisbereide sauzen	
Champignonroomsaus	3 00
Peperroomsaus	3 00
Verse Bearnaise	3 50
Kruidenboter	1 75
Gebakken champignons	3 50

Onze hoofdgerechten zijn inclusief verse frietjes en groente

Wij bereiden alles vers en vragen u de bereidingstijd van onze gerechten te respecteren

Lunch tot 16.00

Dagverse soep	6 50
Vissoep vis - schaal- en schelpdieren - rouille	13 50
Brood & smeersels aioli - vissalade - tapenade - kruidenboter	8 95
Garnaalkroketten	16 50
salade - citroen - grijze garnalen 3 stuks + 4,50	
Kaaskroketten	13 95
salade - Parmezaan - Comté	
Carpaccio Zongedroogde tomaten - Parmezaan - pijnboompitten - rucola basilicum dressing - truffelmayonaise of balsamico	14 95
Salade uit de zee	21 95
gerookte zalm - garnalen - scampi's	
Salade geitenkaas	16 95
rucola - noten - pijnboompitten - honing	
Caesar salade	17 50
gebakken kipfilet - spek - Parmezaan - rauwkost - pijnboompitten	
Tosti ham en kaas boerenham - kaas - ketchup	8 50
Uitsmijter ham en kaas boerenham - kaas	8 50
Ei 'cocotte' omelet uit de oven - kaas - spek - gepofte tomaatjes	9 50
Sandwich gerookte zalm	12 95
citroen dressing - cocktailsaus - komkommer - radijs	
Sandwich vis	15 95
gerookte zalm - vissalade - garnalen - gerookte paling	
Sandwich gezond	9 95
kaas - boerenham - salade - rauwkost - kruidendressing	
Sandwich Italiaans	12 95
charcuterie - tomatentapenade - rucola - truffelmayonaise	

Tapas

Brood & kruidenboter	5 95
Brood & Smeersels tapenade - vissalade - aioli - kruidenboter	8 95
Bruschetta gerookte zalm	9 00
Bruschetta gerookte paling	12 00
Bruschetta Parmaham	9 00
Kokkels - scheermessen - schelpjes in knoflook	12 50
Oesters vraag naar het actuele aanbod	dagprijs
Gemarineerde olijven	4 00
Bordje Serranoham	9 00
Bitterballen 'Bourgondiër' - 8 stuks	8 00
Bitterballen van garnaal 10 stuks	8 50
Calamares & Scampi's tartaarsaus - citroen	8 50
Scampi fritti 10 stuks - tartaarsaus - citroen	8 50
Kaas-truffel kroketjes 6 stuks - truffelmayonaise	7 50
Crushi zalm krokante sushi - wasabimayonaise - wakame - sojasaus	13 50
Crushi vegetarisch wasabimayonaise - wakame - chilisaus	13 50
Kaasplankje van kaasboer Erik Murre - krentenmik	9 95
Warme brie uit de oven gemengde noten - honing - krentenmik	9 95

Tapasbordje vis - tot 17.00 te bestellen **21 50**
Scampi look - garnaalkroketjes - scampi fritti - olijven - brood & vissalade

Bij de tapas is brood niet inbegrepen

Portie brood 2 stuks - roomboter	2 00
Portie brood 4 stuks - roomboter	4 00

Aperitief

Cava	6 50
Cremant	9 50
Kir	4 95
Kir royal	6 95
Aperol Spritz	7 95
Picon witte wijn	8 50
Ricard	6 95
Aperitief van het huis	6 50
Pineau des Charentes	4 50
Martini wit - rood	5 00
Campari orange	7 75
Cuba libre	8 50
Ketel 1 - gingerale	7 50

Gin

Blind Tiger Kortrijk - België - Bonnie en Clyde gin - kruidig - citrus	14 50
Bobby's Gin Schiedam - Nederland - lokale kruiden - sinaasappel	11 50
Beefeater Pink Gin Verenigd Koninkrijk - fruitig - elegant	10 50
Gin Mare Spanje - vissersdorpje - smaakvol - zwoel - mediterrane	13 00
Marula Antwerpen - de gin van de dronken olifanten - fris - zoet - zacht	12 95
Opihr spiced gin Verenigd Koninkrijk - oriental - kruidig	12 50
Copperhead België - zacht & fris - citrus	13 50
Copperhead Black Batch België - Kruidige gin	13 50
Tanqueray Sevilla Groot-Brittannië - citrus - sinaasappel - fris	12 95
Clementine & Basil Gin - Fever-tree clementine - sinaasappel	13 00

Wijn per glas

Wit		
Chardonnay	Frankrijk	4 50
Verdejo	Spanje	5 50
Chenin Blanc	Zuid-Afrika	4 50
Rood		
Tempranillo	Spanje	4 50
Syrah	Frankrijk	5 50
Rosé		
Grenache	Frankrijk	4 50

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart !

Drinks

Koffie Piazza D'oro

Koffie - Espresso	2 45
Dubbele koffie - Dubbele espresso	4 90
Cappuccino melk - cappuccino slagroom	2 90
Koffie Verkeerd	2 90
Latte Macchiato	3 50
Hazelnoot Macchiato	4 50
Irish coffee - Italian coffee - Spanish coffee	7 50

Thee Bloomz tea collection

No Nonsense <i>darjeeling</i>	2 75
Mr. Grey <i>earl grey</i>	2 75
Shiny Sencha <i>groene thee</i>	2 75
Dushi Kadushi <i>groene energiebooster</i>	2 75
This is love <i>groene fruitige thee</i>	2 75
Touch of Jasmin <i>groene thee jasmijn</i>	2 75
Red explosion <i>bosvruchten</i>	2 75
Alice in Wonderland <i>kruidenthee kamille</i>	2 75
Bush adventure <i>rooibos</i>	2 75
Verse munt thee met honing	3 50
Verse gember thee	3 50

Tearoom tot 16:30 uur

Appeltaart met slagroom	4 50
Appeltaart met slagroom & ijs	5 50
Wafel met poedersuiker	4 50
Wafel met bruine suiker	5 00
Wafel met slagroom	5 00
Wafel met ijs en slagroom	6 00

Liever een dessert? vraag naar onze dessertkaart

Drinks

Coca cola - Cola zero	2 40
Fanta orange - Sprite	2 40
Fuze tea sparkling - Fuze tea green	2 75
Bitter lemon - Tonic - Ginger ale	2 75
Chaudfontaine Rood - blauw	2 40
Acqua Morelli - plat of bruis 0,75 cl	5 95
Zeeuwse appelaere - perelaere - sinaasappelaere	2 85
Fever-tree tonic - Indian of Clementine	3 50
Cassis van Zeeuwse bodem	2 75
Apfelschorle	2 75
Tomatensap Big Tom - kruidig	3 95

Bieren van de tap

Hertog Jan 0,25 cl	2 50
Hertog Jan 0,45 cl	4 50
Vedett extra white 0,25 cl	3 50
Le Fort Tripel 0,33 cl	4 75
Le Fort dubbel 0,33 cl	4 75

* Le Fort Tripel is verkozen tot beste

Tripel ter wereld

Bieren uit de fles

Duvel	4 50
Vedett premium blond	4 00
Vedett IPA 'extra hop'	4 50
La chouffe	4 50
Karmeliet	4 50
Omer	4 25
Liefmans	3 50
Liefmans Yell' oh	4 00
Heineken 0%	2 75
Warsteiner Radler	3 50
Gulden Draak	4 50

Bites

Bordje Serranoham	9 00
Bourgondiër bitterballen 8 stuks	8 00
Kleine garnalkroketjes citroenmayonaise	8 50
Calamares & Scampi's tartaarsaus - citroen	8 50
Crushi zalm of vegetarisch krokante sushi - wasabimayonaise - sojasaus	13 50