

Voorgerechten | Les entrees

Noordzee vissoep

Soupe de poisson

Bisque van garnalen

Bisque de crevette

Groentebord vegi 

Assiette de légumes

Carpaccio van rund (gemarineerde Chianina)

Carpaccio de boeuf 'Chianina' mariné

Huisbereide ganzenlever "Handsaeme" met zijn garnituren (suppl. 5 euro)

Foie d'oie "Handsaeme" fait maison avec ses garnitures

Risotto met langoustine | St. Jakobsnootje | kokkels (suppl. 5 euro)

Risotto au langoustine | St. Jacques | coques

Trio van grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat - handgepelde garnalen (suppl. 10 euro)

Le trio de crevettes grises: une croquette | bisque | tomate

6 of 9 oesters fines de claire (suppl. 10 euro)

6 ou 9 huîtres fines de claire

Gebakken St. Jakobsnootjes | ravioli | pompoen (suppl. 10 euro)

St. Jaques poêlés | raviolis potimaron

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme" (suppl. 10 euro)

Salade de langoustines | foie gras "Handsaeme"

Vis | Les poissons

Kabeljauwhaasje | hollandaisesaus | geplette aardappel | gepocheerd eitje | handgepelde garnalen

Cabillaud | sauce hollandaise | p. de terre écrasé | oeuf poché | crevettes grises pelé à la main

2 Soletjes (kleine zeetongetjes) | groentenstoofpotje | kruidenpuree of frietjes

2 Solettes meunière | ragout de légumes | purée aux herbes ou frites

Tagliolini met huisgerookte zalm | pesto

Tagliolini aux saumon fumé | basilic

Zalmhaasje | bloedsinaasappel | geplette aardappel | spinazie

Saumon à l'orange sanguine | p. de terre écrasé | épinards

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!

Gebakken tarbot | kokkels | zwarte rijst (suppl. 5 euro)

Turbot | au coquillage | riz vérééré

Tagliolini met scampis | curryroomsaus (suppl. 5 euro)

Tagliolini aux scampis | sauce crème de curry

Risotto met langoustine | St. Jakobsnootje | kokkels (suppl. 5 euro)

Risotto au langoustine | St. Jacques | coques

Trio van grijze garnalen: 2 kroketjes - bisque - tomaat - handgepelde garnalen - frietjes (suppl. 10 euro)

Les crevettes grises: 2 croquettes | bisque | tomates - frites

Zee tong in boter gebakken | groentjes | kruidenpuree of frietjes (suppl. 15 euro)

Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes ou frites

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme" (suppl. 10 euro)

Salade de langoustines | foie gras "Handsaeme"

Gebakken St. Jakobsnootjes | ravioli | pompoen (suppl. 10 euro)

St. Jaques poêlés | raviolis potimaron

Vlees | Viandes

Parelhoen op lage temperatuur | duxelle | dragonsausje

Pintade à basse température | duxelle | sauce à l'estragon

Angus ossenhaas (klassieke steak), frietjes, slaatje, verse saus (suppl. 7 euro)

Tournedos Angus avec des frites, une salade croquante et sauce (poivre, béarnaise, champignon)

Handgesneden steak tartaar by Dierendonck met frietjes (suppl. 5 euro)

Le steak tartare Dierendonck coupé à la main avec des frites

Krokante kalfszwezeriken | St. Jakobsnoot | seizoensgroenten | kroketje | Maurysaus (suppl. 10 euro)

Ris de veau croquants au St. Jacques | pomme croquette | légumes de saison | sauce Maury

Vegi | Vegetarien

Groot groentenbord

Grande assiette de légumes

Risotto vegi

Risotto végétarien

Desserts

Verse taart van de dag

La tarte du jour

Onze Dame Blanche

Notre Dame Blanche

Ijsnougat | coulis rode vruchten

Le nougat glacé | coulis fruits rouges

Trio van crème brûlée: vanille | koffie | anijs

Le trio de crèmes brûlées: vanille | café | badiane

Waaier van vers fruit | trio van sorbet

L'assiette de sorbets | fruits frais

Kaneelzandkoekje met appeltjes, "Pomme Tatin"

Le sablé cannelle aux pommes, façon Tatin

Groot dessertbord Rafaël* (enkel voor lekkerbekken) (suppl. 5 euro)

mini moelleux | crème brûlée | chocolademousse | cuberdon-ijs | appelsablé | ijsnougat | vers fruit

La Grande Assiette Rafaël (uniquement pour les gourmets):

mini moelleux | crème brûlée | mousse au chocolat | glace cuberdon | sablé aux pommes | nougat glacé

Kaasbordje* (inclusief glas rode wijn) (suppl. 7 euro)

L'assiette de fromages, accompagné de son verre de vin rouge

Verwenkoffie met drie huisgemaakte lekkernijen (suppl. 3 euro)

Café gourmand avec un assortiment de trois petits desserts maison

Irishcoffee (met Jameson whisky) (suppl. 3 euro)

*Al onze nagerechten worden volledig in huis vervaardigd volgens de regels van de kunst.
Tous nos desserts sont fait maison avec l'art du métier.*