

Voorgerechten | Entrees

Noordzee vissoep || 16,5
Soupe de poissons

Garnalenbisque met handgepelde garnaaltjes || 19,5
Bisque de crevettes

Carpaccio van gerijpt rund 'Chianina' || 18,5
Carpaccio de boeuf 'Chianina' maturé

Trio van grijze garnalen: kroketje | bisque | tomaat | handgepelde garnalen || 23,5
Le trio de crevettes grises: une croquette | bisque | tomate

Risotto met langoustine | St. Jakobsnootje | kokkels || 19,5
Risotto au langoustine | St. Jacques | coques

Gebakken St. Jakobsnootjes | ravioli | pompoen || 23,5
St. Jaques poêlés | raviolis potimaron | champignons

6 of 9 oesters fines de claire || 22,8 | 34,2
6 ou 9 huîtres fines de claire

Huisbereide ganzenlever 'Handsaeme' met zijn garnituren || 22,5
Foie gras d'oie 'Handsaeme' fait maison avec ses garnitures

Slaatje met langoustines | ganzenlever 'Handsaeme' || 22,5
Salade de langoustines | foie gras d'oie 'Handsaeme'

Groentenbord vegi  || 17
Assiette de légumes

Vis | Poissons

2 Soletjes (kleine zeetongetjes) | groentenstoofpotje | kruidenpuree of frietjes || 28,5
2 Solettes meunière | ragout de légumes | purée aux herbes

Zeetong in boter gebakken | groentjes | kruidenpuree of frietjes || 42
Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes

Gebakken St. Jakobsnootjes | ravioli | pompoen || 31,5
St. Jaques poêlés | raviolis potimaron | champignons

Kabeljauwhaasje | hollandaisesaus | geplette aardappel | gepocheerd eitje | handgepelde garnalen || 29,5
Dos de cabillaud | sauce hollandaise | p. de terre écrasé | oeuf poché | crevettes grises pelé à la main

Tarbot | kokkels | zwarte rijst || 35
Turbot au coquillage | riz véréré

Trio van grijze garnalen: 2 kroketjes | bisque | tomaat | handgepelde garnalen | frietjes || 32,5
Le trio de crevettes grises: 2 croquettes | bisque | tomate

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme" || 32,5
Salade de langoustines | foie gras d'oie "Handsaeme"

Risotto met langoustine | St. Jakobsnootje | kokkels || 27,5
Risotto au langoustine | St. Jacques | coques

Zalmhaasje | bloedsinaasappel | geplette aardappel | spinazie || 29,5
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!

Pasta & Vegi | Pates & Vegetariën

Tagliolini met scampis | curryroomsaus || 28,5
Tagliolini aux scampis | sauce crème de curry

Tagliolini met huisgerookte zalm | pesto || 28,5
Tagliolini aux saumon fumé | basilic

Gebakken St. Jakobsnootjes | ravioli | pompoen || 31,5
St. Jaques poêlés | raviolis potimaron

Groot groentenbord || 23,5
Grande assiette de légumes

Risotto vegi || 24,5
Risotto végétarien

Vlees | Viande

Geserveerd met een puntzakje frietjes

Black Angus ossenhaas (klassieke steak) || 32,5
Tournedos Black Angus

Simmental entrecôte || 36
Contrefilet Simmental

HANDGESNEDEN STEAK TARTAAR
100 % RUNDVLEES VAN DIERENDONCK

CLASSIC || 26,5
zoals gewoonlijk

ITALIAN || 26,5
pesto en zongedroogde tomaatjes

Supplementen per persoon

Salade	3,5
Warme groentjes	3,5
Kroketjes ipv frietjes	2,0
Extra portie frietjes	3,0

Huisgemaakte sauzen:

- Béarnaise 2,5
- Peperroom 2,5
- Champignon 2,5

Een portie frietjes is altijd inbegrepen.

Vlees suggestie | Viande suggestion

Parelhoen op lage temperatuur | duxelle | dragonsausje || 25,5
Pintade à basse température | duxelle | sauce à l'estragon

Krokante kalfszwezeriken | St. Jakobsnoot | seizoensgroenten | aardappelkroketje | Maurysaus || 33,5
Ris de veau croquants au St. Jacques | pomme croquette | légumes de saison | sauce Maury

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!

Suggestiemenu

€ 58

Carpaccio van gerijpt rund 'Chianina'
Carpaccio de boeuf 'Chianina' maturé

OF / OU

Trio van handgepelde grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat
Le trio de crevettes grises: une croquette - bisque - tomate
(+ 5 euro suppl.)

Kabeljauwhaasje | hollandaisesaus | geplette aardappel | gepocheerd eitje | handgepelde garnalen
Dos de cabillaud | sauce hollandaise | pomme de terre écrasé | oeuf poché | crevettes grises pelé à la main

OF / OU

Black Angus ossenhaas met frietjes, slaatje en sausje naar keuze
Tournedos Black Angus servi avec des frites, petite salade et une sauce au choix
(+ 7 euro suppl.)

Huisgemaakt dessert naar keuze OF koffie OF Irish coffee (+3 euro)
Dessert au choix ou café ou Irish coffee (+3 euros)

DE MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL EN KAN NIET GEWIJZIGD WORDEN.
NOUS SERVONS LE MENU PAR TABLE. MODIFICATIONS NE SONT PAS ACCEPTÉS.

Lunch

enkel 's middags

2-GANGEN - € 25

3-GANGEN - € 35

SOEP + HOOFDGERECHT + DESSERT

De lunch wordt niet geserveerd op zon- & feestdagen.
Lunch n'est pas disponible le dimanche et jours fériés.