

# SUGGESTIES | SUGGESTIONS

## Hapjes om te delen per 2 personen / Amuses bouches à partager pour 2 personnes

De plankjes zijn op basis van warme en koude hapjes / Amuses bouche chaud et froid

- Visplankje / planche de poisson 30,-
- Vleesplankje / planche de viande 30,-
- Luxe plankje / planche de luxe 36,-

## Kreeft | Homard 12€/ 100 g

Kreeft Belle-vue / *Homard Belle vue*  
met champagnesaus / *sauce champagne*  
Gegrild met kruidenboter / *Grillée au beurre d'herbes*

## Vissuggestie, schaal-en schelpdieren / Poissons, coquillages et crustacés

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille (voorgerecht) 18,-  
*Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille (entrée)*

6, 9, 12 diepe oesters 'D. Sorlut Speciales' op ijs gebracht 23,- 34,- 44,-  
*6, 9, 12 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace<sup>[SEP]</sup>*

Paling in 't groen of in de room 34,-  
*Anguille au vert ou à la crème*

Gebakken paling met tartaarsaus 36,-  
*Anguille poêlé, sauce tartare*

Tarbot gegrild met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousseline saus 52,-  
*Turbot grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline*

King krab met blanke boter, vadouvan, look en fijne groentjes 28€VG/56€HG  
*Crabe Royal à l'ail, vadouvan, brunoise de légumes et beurre blanc*

## Vleessuggestie / suggestions de viande

Gebakken kalfszwezerikken met mosterd saus 38€  
*Ris de veau poêlés croustillants à la moutarde*

# VOORGERECHTEN | ENTREES

Huisgemaakte garnaalkroketteren <i>Croquettes aux crevettes</i>	18,-
Tartaar van langoustines met crème van bloemkool, kerrie, avocado, tempura van romanesco en haringkaviaar <i>Tartare de langoustines au crème de chou fleur, curry, avocado, croquant de romanesco et caviar d'hareng</i>	22,-
Canneloni van rund met truffel, krokant van parmesan, crème van notensla <i>Canneloni de boeuf au truffe, croustillant de parmesan et crème de rucola</i>	24,-
Handgepelde garnalen met burrata, jus van tomaat, basilicum olie, tomatenvarieteiten en Italiaanse crunch <i>Crevettes grises pelées main, burrata, jus de tomates, huile de basilic, variétés de tomates et crunch italienne</i>	26,-
Huisgemaakte ganzenlever met uienconfituur <i>Terrine de foie gras d'oie et confiture d'ognion</i>	23,-
Mousseline van aardappel met handgepelde garnalen en Hollandaisesaus <i>Mousseline de pommes de terre au crevettes grises et sauce Hollandaise</i>	26,-
Pulpo 'Alla gallega' met geconfijte tomaat, paprika, aiôli, gekruide aardappelblokjes en kruidenolie <i>Pulpo 'Alla gallega' au tomates confits, poivrons doux, aiôli, cubes de pommes de terre épicés</i>	19,-

# HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met kruidenboter, peterselie, salade en frietjes <i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	42,-
Gegrilde griet met mosseltjes, kokkels, erwtjes, koningskruid, mergpompoen, schuim van schelpjes en rijst <i>Barbue grillée aux moules, coques, petits pois, crème de basilique, courgette, écume de coquillages et riz</i>	33,-
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise <i>Filet de cabillaud poché, sauce mousseline ou dyonnaise</i>	33,-
Gebakken rog met garnaltjes, tomaat en blanke boter met dragon <i>La raie poêlée aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	32,-
Belgische ossehaas met frietjes en salade, saus naar keuze <i>Filet pur de Bœuf, frites et salade, sauce au choix</i>	34,-
Inlandse grijze Patrijs met jus van eekhorentjesbrood knolselder, spitskool, girolles en witlof <i>Perdreau gris aux jus de cèpes celeri raves, chou pointu, girolles et chicon</i>	38,-
Ribstuk van Holsteinrund, kruidenboter, frietjes en salade, saus naar keuze (2 personen) <i>Côte a l'os 'Holstein', beurre aux herbes fraîches, frites et salade, sauce au choix (2 personnes)</i>	76,-
Hazerug 'Harlekijn' in wintertooi (vanaf 16/10) <i>Râble de lièvre 'Arlequin' en robe d'hiver (à partir du 16/10)</i>	33,-
Fazant 'Fine Champagne' (Vanaf 16/10) <i>Faisan 'Fine Champagne' (à partir de 16/10)</i>	33,-

# DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room / *Crème brûlée*

Chocolade taartje / *Tarte au chocolat*

8,-

Coupe vanille

Dame blanche

Coupe advokaat

[L]  
[SEP]

Kolonel : citroensorbet , wodka / *Colonel : sorbet au citron, vodka*

Verwenkoffie of thee / *Café ou thé complet*

10,-

12,-

Chocolade moëlleux / *Moëlleux au chocolat*

Sabayon met vanilleijs / *Sabayon au glace vanille*

Citroentaartje met Méringue en rood fruit / *Tarte au citron avec meringue et fruits rouges*

13,-

## DESSERTWIJN

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili 6.00

Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans 7.00

Fernado de Castilla Sherry cream 7.00

## KOFFIE EN WARME DRANKEN | CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie | Deca

4, [L]  
[SEP]

Thee | Lait Russe | Cappuccino

4, [L]  
[SEP]

Italian Coffee | French Coffee | Irish coffee

9,-

# DRANKENKAART | LES BOISSONS

Stella pils	4.00
Leffe blond   donker	5.00
Omer	6.00
Orval   Duvel	6.00
Coca-cola   Ice tea   Fanta Orange   Sprite	4.00
1/4 Bru	4.00
1/2 Bru	7.00
Huisaperitif : liqueur framboise met cava	9.00
Coupe champagne	11.00
Kirr   Sherry   Pineau   Martini   Porto	7.00
Gancia   Campari   Ricard   Cava	8.00
Picon Vin Blanc   Bacardi   Gordon Gin   Wodka	8.00
Aperol spritz	10.00
Suppl. cola /jus	4.00
Cocktails:	
Negroni	12.00
Johnnie & Ginger	14.00
Gin Hendrick's   Monkey47   London 3   Filliers   Bombay Sapphire	
Brockmans   Copperhead   Gin Mare	15.00
Alcoholvrij aperitif :	
Crodino	4.00
Jupiler/Calsberg 0%	4.00
Pisang orange 0%	8.00
Cranberry peach orange 0%	8.00
Vers sinaasappelsap	5.00
Looza appelsap / tomaat	4.00