

## VOORGERECHT/TUSSENGERECHT

<b>OESTER</b> MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT EN/OF OP OOSTERSE WIJZE	4.00
<b>CARPACCIO VAN BLACK ANGUS RUND</b> RUCOLA, GEGRILDE KONINGSZWAM, ZWARTE OLIJF, PIJNBOOMPITTEN EN EEN MAYONAISE VAN GEROOKTE CHAMPIGNON	15.00
<b>SCHAAL- EN SCHELPDIERENSOEP</b> OP OOSTERSE WIJZE EN GEVULD MET PAKSOI EN GAMBA	12.50
<b>ZWEZERIK</b> COMPOTE VAN RODE UI, CRÈME VAN AARDPEER, WITLOF EN EEN RODE WIJNJUS	18.50
<b>ROODBAARS</b> CRÈME VAN DOPERWT, DASLOOK, DOPERWTEN EN EEN CITROEN BEURRE BLANC	14.00
<b>SALADE KREEFT</b> CANNER KREEFT, GEMARINEERDE KNOLSELDERIJ, KROPSLA, INGELEGDE RODE UI EN CROUTONS	18.50
<b>TOMAAT (V)</b> CEVICHE VAN TOMAAT, PANNACOTTA VAN TOMAAT, INGELEGDE RODE UI, PARELS VAN ACETO BALSAMICO EN KRUIDENSALADE	13.50
<b>BROOD MET DIPJES (2 PERS.)</b>	6.00

## HOOFDGERECHTEN

<b>SCHOLFILET</b>	27.50
POMMES DAUPHINE, SEIZOENSGROENTEN EN EEN SAFFRAANSAUS	
<b>FREGOLA (V)</b>	23.50
GEMAAKT ZOALS RISOTTO EN GESERVEERD MET TOMAAT, GROENE ASPERGE, FETAKAAS EN EEN HOLLANDAISESAUS MET TOMAAT	
<b>KALFSSUKADE</b>	28.50
COMPOTE VAN AUBERGINE, GROENE ASPERGE, GNOCCHI EN EEN ROZEMARIJNJUS EXTRA GENIETEN; SUPPLEMENT ZWEZERIK 7.50	
<b>ZEEBAARS EN GAMBA</b>	24.50
CRÈME VAN AARDAPPEL, GEGRILDE GROENTEN EN EEN SAUS VAN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	
<b>TOURNEDOS</b>	34.00
SEIZOENSGROENTEN, POMMES DAUPHINE EN EEN RODE WIJNJUS	
<b>SIDE DISH (2 PERS.)</b>	
HUISGEMAAKTE FRIET MET MAYONAISE	5.00
SALADE	5.00
GROENTE	6.00

## DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> ROOMPARFAIT, BOERENJONGENS EN PECCANNOOT	10.00
<b>ANANAS</b> WITTE CHOCOLADEMOUSSE, KAMEL, EEN SCHUIM VAN KOKOS, VANILLECRUMBLE EN EEN SORBET VAN KOKOS	11.00
<b>AARDBEIENTAARTJE</b> GEMARINEERDE AARDBEIEN, ROMANOFF EN EEN SORBET VAN AARDBEI	10.00
<b>DESSERTPLANK (P.P.)</b> EEN GRAND DESSERT OM TE DELEN (VANAF 2 PERS)	12.00
<b>KAASPLANK</b> BROOD, COMPOTE EN NOTEN	12.00