

# VOORGERECHTEN

## RUNDSCARPACCIO

### PARMEZAAN, RUCOLA, BALSAMICO EN PINDA NOTEN

*CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN, ROQUETTE, BALSAMICO ET CACAHOUËTES*

*BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, ROCKET, BALSAMICO AND PEANUTS*

€ 16.00

## GARNAALKROKETTEN

### MET GRANNY SMITH APPEL, PESTO VAN WATERKERS, ARTISJOK EN SALSA VAN TOMAAT

*CROQUETTES DE CREVETTES AVEC GRANNY SMITH, PESTO AU CRESSON, ARTICHAUD ET SALSA AUX TOMATES*

*SHRIMP CROQUETTES WITH GRANNY SMITH APPLE, WATERCRESS PESTO, ARTICHOKE AND TOMATO SALSA*

€ 15.00

## GANZENLEVER EN PATA NEGRA

### GEBAKKEN EN TERRINE, GRUYÈRE KAAS, HAZELNOOTBOTER, CRUMBLE VAN GROF BROOD EN KROKANT SPEK, ZOETZURE WITTE KOOL

*FOIE GRAS ET PATA NEGRA, CUIT ET TERRINE, GRUYÈRE, BEURRE NOISETTE, CRUMBLE AUX PAIN GRIS ET*

*DES LARDONS CROQUANTS, CHOUX BLANC AIGRE-DOUX*

*GOOSE LIVER AND PATA NEGRA, FRIED AND TERRINE, GRUYÈRE CHEESE, HAZELNUT BUTTER, WHOLE WHEAT AND*

*CRISP BACON CRUMBLE, SWEET AND SOUR WHITE CABBAGE*

€ 24.00

## SINT-JACOBSVRUCHTEN

### GEBAKKEN ASPERGES, COMTÉ KAAS, GEKONFIJTE TOMAAT, VENKEL EN GEROOKTE OLIJFOLIE

*COQUILLES SAINT-JACQUES, ASPERGES SAUTÉES, FROMAGE COMTÉ, TOMATE CONFIT, FENOUIL ET L'HUILE D'OLIVE FUMÉ*

*SCALLOPS, FRIED ASPARAGUS, COMTÉ CHEESE, CONFITED TOMATO, FENNEL AND SMOKED OLIVE OIL*

€ 20.00

## CONSOMMÉ VAN ZWARTPOOTKIP

### ASPERGES, GEROOKTE OOSTERSCHELDEPALING, ZILVERUITJES GEMARINEERD IN MERLOT AZIJN EN VERSE TRUFFEL

*CONSOMMÉ DE POULET NOIR, ASPERGES, ANGUILE "OOSTERSCHELDE" FUMÉ,*

*PETITS OIGNONS BLANC MARINÉ AU VINAIGRE MERLOT ET TRUFFE FRAÎCHE.*

*BLACK LEGGED CHICKEN CONSOMMÉ, ASPARAGUS, SMOKED EASTERN SCHELDT EEL, MERLOT VINEGAR MARINATED*

*COCKTAIL ONIONS, AND FRESH TRUFFLE.*

€ 22.00

## TRAAG GEGAARD SPEK MET GEROOKTE ZALM

### MIERIKSWORTEL, GEKOOKT KWARTELEITJE, RADIJS, ZOET ZURE KOOLRABI EN CRÈME VAN KNOLSELDER

*LARDON CUIT LENTEMENT AVEC SAUMON FUMÉ*

*RAIFORT, OEUF DE CAILLE CUIT, RADIS, CHOU-RAVE AIGRE DOUX ET CRÈME AUX CÉLERI-RAVE*

*SLOWLY COOKED BACON WITH SMOKED SALMON*

*HORSERADISH, COOKED QUAIL EGG, RADISH, SWEET & SOUR KOHLRABI AND CELERIAC CREAM.*

€ 18.00

## GEVULDE CHAMPIGNONS MET TARTAAR VAN RUNDVLEES

### GEBAKKEN LANGOUSTINE, SOJA MAYONAISE, LENTE-UITJES, KAPPERTJES, ASPERGEPUNTEN EN KERVEL

*CHAMPIGNONS FARCIS AU TARTARE DE BOEUF, LANGOUSTINE SAUTÉ, MAYONNAISE AU SOJA, OIGNONS DE PRINTEMPS,*

*CÂPRES, POINTS D'ASPERGES ET CERFEUIL*

*STUFFED MUSHROOMS WITH BEEF TARTAR, FRIED DUBLIN PRAWN, SOY MAYONNAISE, SPRING ONIONS,*

*CAPERS, ASPARAGUS TIPS AND CHERVIL*

€ 26.00

## VEGETARISCH

### ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

*ASPERGES À LA FLAMANDE (BEURRE CLARIFIÉ, OEUFS HACHÉS, PERSIL)*

*ASPARGUS FLEMISH STYLE (CLARIFIED BUTTER, MINCED EGGS, PARSLEY)*

€ 18,00

## VERFRISSENDE TUSSENDOORTJES

### VERSE CITROEN MET WODKA EN LIMONCELLO, SORBET & SCHUIM VAN SCHAPENYOGHURT

*CITRON FRAIS AVEC WODKA ET LIMONCELLO, SORBET ET MOUSSE DE YAOURT-MOUTON*

*FRESH LEMON WITH WODKA AND LIMONCELLO, SHEEP YOGHURT SORBET & FOAM*

€ 7,00

### COINTREAU-POLITAN, GRANITÉ VAN VEENBESSEN, LIMOEN- EN SINAASAPPELSORBET

*COINTREAU-POLITAN, GRANITÉ DE CANNEBERGES, CITRON VERT ET ORANGE SORBET*

*COINTREAU-POLITAN, GRANULATED ICED SMALL CRANBERRY, LIME AND ORANGE SORBET*

€ 8.00

### GRANITÉ VAN HENDRICK'S GIN-TONIC, ZOETZUUR VAN KOMKOMMER

*GRANITÉ AU HENDRICK'S GIN-TONIC, AVEC CONCOMBRE AIGRE-DOUX*

*GRANULATED ICED HENDRICK'S GIN & TONIC, WITH SWEET AND SOUR CUCUMBER*

€ 8.00