136
RESTO & B+B

your choice

Before (to share)

Zeeuwse mosselen. Vadouvan.	6
Tataki tonijn. Koolrabi. Avocado. Zwarte sesam.	10
Kipspiesjes. Teriyaki. Crispy. Bieslook.	8
Burrata. Artisjok. Balsamico. Basilicum.	6

Starters

Buikspek. Gerookte paling. Snijboon. Mierikswortel.	18
Carpaccio rund. Groene asperge. Olijf. Parmezaan.	17
Kalfszwezerik. Prei. Appel. Zilverui.	21
AA asperge. Gerookte zalm. Lamsoor. Quinoa.	20
Zeebaars “Ceviche” Tomaat. Koekaas. Granaatappel.	18

Main

Entrecote “Durham”. Witlof. Radicchio. Béarnaise.	30
Kalfsrug. Asperge. Wortel. Erwt. Kalfs-jus. Dauphine.	29
Heilbot. Bloemkool. Grijze garnaal. Mousseline.	28
Zeetong ± 350gr “Meunière”. Kropsla. Frietjes	32
AA asperge “Vlaamse wijze”. Ei. Peterselie.	24

Dessert

Chocolade. Parfait. Crispy. Praliné.	9
Aardbei “Colonel”. Citroen. Merengue. Basilicum.	9
Dame Blanche. Pecannoot.	8
Selectie kazen “Van Tricht”. Pruim. Toast. Dadel.	12

menu 136

Zeebaars “Ceviche”
Tomaat. Koekaas.
Granaatappel.

Buikspek.
Gerookte paling. Snijboon.
Mierikswortel.

Zalm.
AA asperge. Lamsoor.
Bergamot.

Aardbei “ Colonel”.
Limoen. Merengue. Basilicum.

€50 per persoon
enkel per tafel te bestellen



Ook voor vegetarische gerechten kan u bij ons terecht. Vraag naar de suggesties van de chef.

Allergenen info is verkrijgbaar - onze recepturen kunnen wijzigen.