

ROYAL BELGIAN CAVIAR PLATINUM

zilt|rijk & romig 50 GRAM 110
Blini's | crème fraiche | kwartel ei | sjalot | bieslook

OESTERS

HK 46 Zeeland Oosterschelde	6
Gillardeau Frankrijk Utah Beach Charente- Maritime	7
Irish Mor Ierland	6,5
Oester Special Oester van de maand	dagprijs

PLATEAU SCHAAL&SCHELPDIEREN 130

Oesters Noordzee krab Scampi Hollandse garnalen King Crab Legs Langoustine	
Oysters NordSee Crab Scampi Dutch Grey Shrimps King Crab Legs Langoustine	
Supplement: 1/1 Kreeft 1/1 Lobster	89

SPECIALITEITEN

2 Langoustine Van de plancha knoflook peterselie	45
Escargots 6 of 12 Kruidenboter brood	18 34
King Crab Legs Prei Botersaus	69
Noordzee Krabscharen Huisgemaakte mayonaise	39

VOORGERECHTEN | STARTERS

Dagsoep Soup of the day	16
Kreeften Bisque Lobster Bisque Rijkelijk gevuld met Kreeft served with Lobster	Chef's signature dish 25
Garnalen kroketten Shrimp croquettes Huisgemaakte Brioche Hollandse garnalen cocktailsaus Homemade Brioche Dutch grey shrimps cocktail sauce	19
Langoustine & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinu Rauw carpaccio creme fraiche & truffel vanille olie Raw carpaccio creme fraiche & truffle vanilla oil	49
Sashimi Tonijn zalm coquille wasabi wakamé gember Tuna salmon scallop wasabi wakamé ginger	35
Sushi Kreeft & Mango Sriracha mayonaise gember wakamé Sriracha mayonnaise ginger wakamé	37
Tonijn Tartaar & 10 gram Royal Belgian Caviar Platinum Rauw tartaar bosui wasabi dressing Raw tartare spring onion wasabi dressing	43
Paling & Aardappel Eel & potato Gerookt aardappelsalade schuim van gerookte paling brioche Smoked potato salad smoked eel foam brioche	29
Steak Tartare A la minute bereid brioche crème van basilicum Prepared a la minute brioche cream of basil	small 27 large 37

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

3-gangen menu 3-course menu	65
KREEFT LOBSTER 1/2 of 1/1 Bospaddestoelen risotto spinazie Forest mushroom risotto spinachs	49-89
Zee tong Dover Sole Knolselderijpuree snijboontjes Celeriac puree string beans	markt prijs market price
Kabeljauw Codfish Aardappelpuree peultjes Bearnaise saus Mashed potatoes snow peas Bearnaise sauce	41
Pasta Vongole Pasta Vongole Linguine look peterselie Linguine garlic parsley	32
Dagvangst Catch of the Day Naar aanbod van de markt To offer from the market	dagprijs daily price
Gentse Bouillabaisse Ghent Bouillabaisse Kabeljauw zalm aardappel schaal&schelpdieren saffraan Cod salmon potato shellfish saffron beurre blanc	38
Tournedos Black Angus Tenderloin Black Angus Aardappelkroketjes groente Bearnaise saus Potato croquettes vegetables Bearnaise sauce	49

LAAT U VERRASSEN DOOR DE CHEF !!

7 gangen menu Uitsluitend per tafel te bestellen	125
--	------------

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

Verse friet huisgemaakte mayonaise Hand-cut fries homemade mayonnaise	7
Aardappel puree Mashed potatoes	7
Groente van het seizoen	7
Baby spinazie Baby spinach Truffel olie & Yuzu parmezaan miso	12
Botersla Butter lettuce	9
Brood & Boter Bread & Butter	7

Om onze kwaliteit & service te garanderen serveren we > 8 personen uitsluitend een menu
Tables from 8 or more people only set menu available this in order to provide an acceptable service and quality
Gezien wij zoveel mogelijk koken met verse, gezonde en natuurlijke producten kan er in overleg met de Chef gekeken worden of een gerecht bepaalde allergenen bevat.

Given that we cook as much as possible with fresh, healthy and natural products, it is possible to check with the Chef whether a dish contains allergens

We hanteren één rekening per tafel | Bills are settled per table
De keuken is dagelijks geopend vanaf 12:00 tot 22:00 | The kitchen is open daily from 12:00 until 22:00