

# LUNCH

## VOORGERECHT - ENTRÉE

Rundsvlees met boulgour, parmesaan, kalfszwezerik en cashewnoot  
Boeuf avec boulgour et parmesan, ris de veau et noix de cajou  
OF-OU

Sint-Jacobsnoot, krab en courget met een curry roomsaus - € 5,- extra  
Noix de Saint Jacques, crabe et courgettes en une crème de curry  
jaune – supplément € 5,-

---

## HOOFDGERECHT - PLAT PRINCIPAL

Zeebaars, girolles in citroenboter en een mousselinesaus met curry  
Rouget, girolles au beurre citronné et une mousseline et curry  
OF-OU

Kalfsvlees met jonge worteltjes met honing, dragon en aardappeltjes in  
olijfolie - € 6,- extra

Veau, jeunes carottes glacées au miel, estragon et pomme de terre  
aux olives – supplément € 6,-

---

## NAGERECHT - DESSERT

Dame blanche

OF-OU

Moelleux au chocolat noir, vanille et crumble de cacao

OF-OU

Plateau de fromage affinés – kaasplank – supplément € 6,-

OF-OU

Profiteroles glacés

OF-OU

Gecarameliseerde appeltaart met gezouten caramel en vanille

Tarte aux pommes caramélisées, caramel au beurre salé et vanille

2 GANGEN / PLATS € 27,-

3 GANGEN / PLATS € 34,-

# KAART – À LA CARTE

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Gebakken kalfszwezerik met een crumble van gerookte paling en gepaneerde prei

Ris de veau avec un crumble d'anguille fumé et du poireaux en mie de pain

€ 16,-

Gemarineerd kabeljauwhart geserveerd met een bouillabaisse met saffraan, een gepocheerd ei en mierikswortelcrackers

Cœur de cabillaud mariné avec une bouillabaisse, du safran, un œuf poché et crackers au raifort

€ 16,-

Gegrilde gamba met kruidenboter en amandelen

Gambas rôties avec beurre d'ail et amande

€ 13,-

# KAART – À LA CARTE

## HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAL

Wilde eend geserveerd met knolselder, zwarte kersen, rataardappel en gekonfijte eend

Canard sauvage avec céleri rave, des cerises noires, des rattes aux cuisses confites

€ 26,-

Gegrilde gamba met kruidenboter en amandelen

Gambas rôties avec beurre d'ail et amandes

€ 22,-

Kalfsblanquette op grootmoeders wijze

Blanquette de veau à l'ancienne

€ 18,-

# KAART – À LA CARTE

## NAGERECHTEN – DESSERTS

Dame blanche

€ 9,-

Moelleux van donkere chocolade, vanille en cacaocrumble  
Moelleux au chocolat noir / vanille / crumble de cacao

€ 9,-

Verfijnde kaasplank  
Plateau de fromage affinés

€ 13,-

Profiteroles glacés

€ 9,-

Gecarameliseerde appeltaart met caramelsaus van gezouten boter en vanille  
arte aux pommes caramélisées / caramel au beurre salé / vanille

€ 9,-