

SUGGESTIE MENU

Menu's enkel per tafel

Kabeljauw met witte asperges en saffraanrijst

🍷 Riesling – Moezel 8.5

🍷 Kombucha 5.5

...

Ovengebakken langoustine*

🍷 Viura – Rioja 11

🍷 Kweepeer

...

Tagliata van het huis

🍷 Bonarda – Mendoza 8

🍷 Morellenfeuer kers

Of

Wilde zeebaars Meunière

🍷 Chardonnay – Puglia 8.5

🍷 Rubinet appel

...

Chocoladesorbet

Of

Crema Catalana

🍷 Cream Sherry (zoet) 9

🍷 Abrikoos

Kaasbordje ipv dessert +7

🍷 Madeira 12 / Marsala 11

MENU 3-GANGEN – met kabeljauw • 68

MENU 4-GANGEN – met tussengerecht* • 84

Menuprijs exclusief dranken

🍷 Suggestieglas wijn

🍷 Suggestieglas aangepaste sappen: 6

Voorgerechten

Witte asperges met Teruel ham & Hollandaisesaus 22

Ovengebakken Langoustines 29

Lookboter en bieslook

Gambas al ajillo 21

Kabeljauw 23

Witte assperges en saffraanrijst

Hoofdgerechten

Gambas al ajillo 34

Verse frieten en slaatje

Witte asperges met Teruel ham 34

Hollandaisesaus & krieltjes

Filet Pur Simmental* 39

Verse frieten en slaatje

Tussenribstuk 'Blonde d'Aquitaine' Dry Aged* (2 ppn) 88

Botermals stukje rundsvlees, 4 à 5 weken gerijpt, weinig vet en vol van smaak, geserveerd met verse frieten en slaatje

Tagliata van het huis 39

Manchego, gepofte paprika, verse frieten en slaatje

Wilde zeebaars 'Meunière' 42

Verse frieten en slaatje

Kabeljauw 36

Witte asperges en saffraanrijst

**Keuze sausen: Archiduc of peperroomsaus*

Desserts

Crema Catalana casera 12

Huisgemaakte chocoladesorbet 12

Dame Blanche met huisbereid vanille-ijs 12

Kaasbord 'Kaasmeester Callebaut' 16

Sabayon van Liefmans oud bruin van 't vat 16

met vanille-ijs

Enkel mogelijk nadat het laatste hoofdgerecht van de shift geserveerd is.

Kids

Hoofdgerechten aan halve portie

Kaaskrokot (1st) met appelmoes en frietjes 13

Kipnuggets met appelmoes en frietjes 13

*Voor de vlotte service vragen we à la carte
max. 3 verschillende gerechten per gang per tafel.*