

Tapas | apéro | voorgerechten --- €

· Franse oesters “Fine de Claire”	4 /st.
· Op beukenhout gerookte Schotse zalm toast	19
· Gerookte Zeeuwse paling mierikswortel Wakame Briochetoast	21
· Garnaalballetjes	24
· Gefrituurde kabeljauwreepjes tartaarsaus	19
· Tataki Tonijn quinoa sesamzaadjes wasabi	23
· Toast cannibale truffelmayonaise	18
· Charcuteriebordje “Henriette”	27,5

Voorgerechten ---

· Aspergevelouté	8
· Noordzeevissoep rouille kaas toast	20
· Gemarineerde zalm dille roze peper brioche	18
· 6 Franse oesters “Fine de Claire”	24
· Kaaskroketjes “Oud Brugge”	18
· Huisgemaakte garnalkroketjes	23
· Kikkerbillen look room	(VG) 20 / (HG) 30
· Coquilles aspergewok Ibericoham	26
· Asperges op z'n vlaams ambachtelijke beenham	(VG) 23 / (HG) 33
· Asperges gerookte zalm mousseline	(VG) 23 / (HG) 33

Kids ---

· Pasta “Napolitaans”	14
· Gepaneerde kipfilet appelmoes	18
· Gefrituurde kabeljauwreepjes slaatje	19
· Tournedos appelmoes	22

Visgerechten ---

· Gegrilde langoustines lookboter	39
· Zeewolf aspergewok krielaardappelen beurre blanc	31
· Kabeljauw Royale spinaziepuree tomatenchutney mousseline	35
· Gebakken paling	35
· Paling room groen	37
· Pasta Vongolé	30
· Gepaneerde kabeljauwreepjes tartaar zeezout slaatje	28

Vleesgerechten ---

· Steak tartaar slaatje	26
· Osso bucco “Henriette” linguini	31
· Lamskroontje warme groentjes gratin dauphinois	39
· Kalfsmedaillon batarde saus lentegroentjes	33
· Op lavasteen geroosterde Irish Striploin entrecôte	30
· Filet pur wit-blauw slaatje	38
· Châteaubriand wit-blauw warme groentjes (2 pers.)	76
· <i>Pepersaus archiduc béarnaise hofmeesterboter</i>	
· Extra: Gemengde salade	4
Witlofsalade	5
Warme groentjes	6

Veggie ---

· Linguini aspergewok truffel blanke boter	26
· Gevulde puntpaprika Quinoa parmesan napolitaine	23

Bij allergie, kunt u onze bediening raad vragen.