

## SUGGESTIES.

*"Verrijk uw smaakpalet en omarm verrukkelijke ontdekkingen - proef onze suggesties en laat elke smaak een verhaal vertellen van culinaire verfijning en smaken die uw zintuigen fascineren."*

### – VOORGERECHTEN.

#### SINT-JACOBSNOOT 25

gegrilde witte asperge – hazelnoot – basilicum

#### MECHELSE ASPERGES 23

gerookte zalm – gepocheerd ei – mousseline

### – HOOFDGERECHTEN.

#### LAMSFILET 42

gebakken witte asperge – edamame – gratin dauphinois  
rozemarijnsaus

#### KABELJAUWFILET 36

witte asperge – lamsoren – zeekraal – kriel – dashiboter

#### ZEEBAARS 32

witte en groene asperge – kriel – hollandaise

### – DESSERTEN.

#### MOELLEUX 14

madagascar vanille ijs – kletsoppen crumble

## KIDS – TOT 12 JAAR.

*"Kleine smaken, grote avonturen – gerechten voor de kleinsten creëren een wereld van ontdekking en vreugde aan de eettafel."*

#### KIBBELING 16

tartaar – frieten

#### KIPFILET 16

hoevekip – appelmoes – frieten

#### PASTA POMODORO 16

tomatensaus – kerstomaten

## VOORGERECHTEN.

#### VITELLO TONNATO 22

rucola – pijnboomplit – groene asperge – zongedroogde tomaat

#### CARPACCIO FILET D'ANVERS 21

bru-xl – mizuna – macadamia

#### BURRATA 20

coeur de boeuf – pesto – rucola – kruidentoast

#### DUO KROKETJES 20

kaas & garnaal – citroen – peterselie

#### TATAKI VAN TONIJN 24

kruidensla – komkommer – sojasaus – wasabi

#### SCHOTSE ZALM 22

kalamanisap – hazelnootolie – zalmeitjes – oesterblad – furikake

#### CEVICHE OOSTERSCHELDE HAMACHI 24

duindoornbes – gember – ponzu

#### NOORDZEEKRAB 'BELLEVUE' 28

cocktail – sla – tomaat

## ZEEUWSE OESTERS – 6 STUKS.

*"Zeeuwse oesters zijn als parels uit de diepten van de zee, elke hap onthult de zilte pracht van de kustlijn en laat ons proeven van de pure essentie van de oceaan."*

#### NATUUR 26

citroen – oesterbrood

#### OOSTERS 26

nam pla – limoen – chili – thaise basilicum

## SUPPLEMENTEN.

#### FRIETEN – KROKETTEN – PUREE 4

#### PEPERROOM – CHAMPIGNONROOM – BEARNAISE 4

#### SALADE – WARME GROENTEN 6

## VLEES.

– Alle vleesgerechten worden geserveerd met groenten jardinière en een aardappeltgerecht naar keuze.

<b>BABYTOP 'ABERDEEN ANGUS'</b> scotch beef – jus natuur	28	<b>PIEMONTESE RUNDSTARTAAR 'KLASSIEK'</b> sjalot – augurk – eigeel	28
<b>FILET PUR 'URUGUAY'</b> 'the black' 120d grain fed – saus naar keuze	42	<b>PIEMONTESE RUNDSTARTAAR 'SURF &amp; TURF'</b> oester – grijze garnaal – ponzu	38
<b>ENTRECOTE 'RUBIA GALLEGA'</b> galicisch – grasgevoederd	38	<b>RIBROAST</b> duke of berkshire – cross & blackwell-saus	34
<b>RIB EYE 'RUBIA GALLEGA'</b> galicisch – grasgevoederd	46	<b>VOL-AU-VENT</b> hoevekip – feuillette – mousseline	26
<b>STOOFPOTJE</b> angus grainfed – bruin streekbier – witloofsla	28	<b>MECHELSE KOEKOEK</b> gratin dauphinois – jus van gouden carolus	32

## VIS.

"Visgerechten zijn als zeebriesjes op uw bord – verfrissend, levendig en doordrenkt met de essentie van de oceaan. Met elke hap brengen ze een golf van smaken die de zintuigen doen ontwaken en een verlangen naar meer doen ontstaan, waardoor ze een onvergetelijke culinaire reis bieden."

<b>DORADE</b> zuidere groenten – rode kokoscurry – spinaziepuree	34	<b>KORT GEBAKKEN TONIJS</b> kizami wasabi – ravioli zongedroogde tomaat – sauce vierge	38
<b>GAMBA'S À LA PLANCHAS</b> sla – sweet chili – koriander – frieten	32	<b>NOORDZEEKRAB 'BELLEVUE'</b> cocktail – sla – tomaat	52
<b>TARBOT OP DE GRAAT GEBAKKEN</b> zeekraal – lamsoren – bieslookpuree – mousseline van tripel	48	<b>NOORDZEEKRAB 'BEARNAISE'</b> bearnaise – jonge spinazie	52

## PASTA'S.

<b>LINGUINI 'ZEEVRUCHTEN'</b> tomaten – basilicum	36
<b>LINGUINI 'MECHELSE KOEKOEK'</b> zuidere groenten – gele curry	32
<b>LINGUINI 'VERDE'</b> burrata – pesto – pistachenoten	28

## SALADES.

<b>KOREAN BEEF</b> kimchi – daikon – furikake	26
<b>CAESAR</b> gegrilde kip – romeinse sla – parmezaan	26
<b>GEITENKAAS</b> pink lady – honingmosterd – balsamico	26