

## De Kaart Voorgerechten

Oosters gebrand zalmhaasje  
quinoa – soyabonen – sriracha – yuzu-kaviaar – krokante aardappel  
Filet de saumon oriental  
quinoa – edemame – sriracha – caviar de yuzu – pomme de terre croquant  
24€

Filet van griet  
lamsoortjes – jus van Noordzeekrab – citrus/basilicum  
Filet de barbue  
lavende de mer – jus de crabe – agrumes/basilic  
25€

Zomerse babykreeft  
kruidensalade – honingmeloen – burrata – Oosterse vinaigrette  
Le homard bébé  
salade d'herbes – cavaillon – burrata – vinaigrette orientale  
26€

Carpaccio van wagyu (gedroogde picanha)  
crème van ganzenlever – witlofsalade – truffelaardappel  
Carpaccio de wagyu  
crème de foie gras – salade de chicons – vitelotte  
26€

Gebakken ganzenlever  
framboos – appel – jus van witte porto  
Le foie gras poêlé  
framboises – pomme – jus de porto blanc  
27€

1/2 kreeft in de oven in de oven (per 2 pers.)  
hoeveboter – zachte look – gember – gerookte paprika  
Demi homard au four (par 2 pers.)  
beurre – l'ail doux – gingembre – poivron fumé  
28€

## Hoofdgerechten

HOOFDGERECHTEN VIS  
Kabeljauwhaasje  
zeekraal – seizoensgroentjes – doperwt – Meaux-mosterd  
Filet de cabillaud  
salicorne – légumes du saison – pois – moutarde de meaux  
37€

Filet van griet  
kaviaar – wortel – lamsoortjes – zomerse groentjes – Champagnesaus  
Filet de barbue  
caviar – carotte – lavende de mer – légumes d'été – sauce de Champagne  
43€

Gebakken Noordzeetong  
fris witlofslaatje – peterselie-boter – frietjes  
Sole meunière  
salade de chicons – beurre de persil – frites  
42€

#### HOOFDGERECHTEN VLEES

Gevulde hoevekip  
zomergroentjes – méditeraanse gratin – doperwt – krokante biet – salie  
Poulet farcie  
légumes d'été – gratin – pois – betterave croquant – sauge  
34€

Filet van lam  
structuren van jonge wortel – soesjesaardappel – jus van rozemarijn  
Filet d'agneau  
structure de carotte jeune – pommes dauphines – jus de romarin  
37€

Filet pur "Simmertal"  
gebakken ganzenlever – seizoensgroentjes – sausje van oude porto  
Filet pur "Simmertal"  
foie gras poêlé – légumes du saison – sauce de vieux porto  
40€

## Nagerechten

#### NAGERECHTEN:

Colonel  
citroensorbet – limoncello  
12,00€  
Fantasie van pure chocolade  
vanilleijs – chocoladesaus – avokaat-room – crumble  
12,00€  
Sabayon  
kriekbier – verse vruchten – vanilleijs – kroepoek  
13,00€  
Pana Cotta  
verse vruchten – frambozensaus – roomijs – meringue  
13,00€  
Moelleux van chocolade  
verse vruchten – roomijs – crumble  
14,00€  
Gratin van vers fruit  
amandelen – avokaat – roomijs – vanille  
14,00€  
Enkele kazen  
kaasmeester « Callebaut » – garnituren – confituur – rozijnenbrood  
15,00€