

SUGGESTIES

(niet mogelijk tussen 14h – 18h / pas servies entre 14h – 18h / not served between 2 – 6 pm)

Gelieve de keuze te beperken tot maximum 5 verschillende gerechten per tafel.

Nous vous demandons de limiter votre commande à 5 plats différents au maximum par table.

Please limit your choice to a maximum of 5 different dishes per table.

FINGERFOOD

Burrata – salsa van tomaat – pesto (enkel geserveerd als hapje)

Burrata – salsa de tomates – pesto (uniquement comme amuse-bouche)

Burrata – tomato salsa – pesto (for appetizers only)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van gedroogde en gerookte Holstein – Parmezaanse kaasschilfers – rucola

Carpaccio de Holstein séchée et fumée – Parmesan – roquette

Carpaccio of dried and smoked Holstein – Parmesan – arugula

Gebakken zeeduivel – jus van schaaldieren - crème van venkel – gele courgette

Lotte - jus de crustacés - crème de fenouil - courgette jaune

Baked monkfish - shellfish sauce - fennel cream - yellow courgette

HOOFDGERECHTEN

Gevulde parelhoenfilet – gegrilde maïskolf crème – groene asperge – gevogeltejus – kasteelaardappel

Filet de pintade farci - crème de maïs rôti - asperges vertes - jus de volaille - pommes château

Stuffed guinea fowl fillet - cream of grilled sweetcorn - green asparagus - sauce from poultry - pommes château

Côte à l'os (2 personen) – saus naar keuze (peper, champignon, béarnaise, hofmeesterboter) – sla – frieten

Côte à l'os (pour 2 personnes) – sauce au choix (poivre, champignon, béarnaise ou beurre à l'ail) – salade – frites

Côte à l'os (for 2 persons) – sauce of choice (pepper, mushroom, béarnaise, or garlic butter) – salad – fries

Bakwijze: bleu of saignant · **cuisson:** bleu ou saignant · **doneness:** rare or medium-rare

Gebakken zeeduivel – jus van schaaldieren - crème van venkel – gele courgette - puree

Lotte - jus de crustacés - crème de fenouil - courgette jaune - purée

Baked monkfish - shellfish sauce - fennel cream - yellow courgette - mashed potatoes

Carpaccio van gedroogde en gerookte Holstein – Parmezaanse kaasschilfers – rucola – frieten

Carpaccio de Holstein séchée et fumée – Parmesan – roquette - frites

Carpaccio of dried and smoked Holstein – Parmesan – arugula - fries

Huisbereide rundstartaar – sla – frieten

Steak tartare fait maison – salade – frites

Homemade steak tartare – salad – chips

Poperingse, huisbereide hennepot – sla – frieten (koude, lokale specialiteit in gelatine met kip, kalf & konijn)

'Hennepot' de Poperinge – salade - frites (spécialité local, servi froid avec du veau, du poulet et du lapin)

'Hennepot' Poperinge – salad - chips (local speciality, served cold with veal, chicken and rabbit)

Paling van de fijnproever (kreeftensaus – grijze garnalen – gamba – ui) - frieten

Anguille "gourmand" (sauce au homard - crevettes grises - gamba – oignon) - frites

Lobster sauce eel (lobster sauce - grey shrimp – prawn – onion) - fries

DESSERTS

Gegrilde perzik – vanillecrème – amandelcrumble – basilicumolie

Pêche rôtie – crème à la vanille – crumble aux amandes – huile de basilic

Grilled peach – vanilla cream – almond crumble – basil oil