

SMALL BITES

Tapasplank €19

VOORGERECHT

Carpaccio van tomaat-garnaal €19,5

Carpaccio de tomates - crevettes

Tomato and prawn carpaccio

Tartaar van kalf €19,5

Tartare de veau

Veal tartare

HOOFDGERECHT

**Saignant gebakken Picanha - slahart - chimichurri - saus naar
keuze - verse friet €33**

Picanha - cœur de salade - chimichurri - sauce au choix - frites fraîches

Picanha – lettuce hearts – chimichurri – sauce of your choice – fresh chips

**Zeeduivel met gele curry - udon noodles - seizoensgarnituur -
mossel €28**

Lotte au curry jaune - nouilles udon - légumes de saison - moules

Monkfish with yellow curry – udon noodles – seasonal garnish – mussels

Handgesneden steak tartaar - slaatje - verse friet €28

steak tartare - salade - frites

steak tartare – salad – fresh chips

Bodemcultuur Mosselen (€27,5 - €28,5 - €29)

Natuur - witte wijn - gele curry

Poperingse Hennepot - slaatje - verse friet €25

al meer dan 30 jaar volgens hetzelfde familierecept!

Frizure vleesbereiding met kip, konijn en kalf - ingelegd in een heldere gelei met azijn en citroen

WIJNSUGGESTIES

WIT

Bodegas Pandora "Pandra Verdejo" Do Rueda 2025

€28

Laat u betoveren door deze Spaanse wijn met strogele kleur en groene tinten. Zeer helder en levendig. Aroma's van tropische vruchten, ananas. Mooie fijne en rijke afdronk. Perfect bij vis en mosselen.

ROOD

Château Lanbersac Puisseguin Saint Emilion 2021

€29

Franse klassieker met fruitige neus, tonen van zwarte en rode bessen. Volle, krachtige en evenwichtige smaak, waarbij het fruit goed tot zijn recht komt dankzij rijpe en zachte tannines. Combineert mooi bij rood vlees.