

# **SUGGESTIES**

Suggestions/ Suggestions

## **SMALL BITES**

**Plankje Salami Tradizionale - Ingelegde groentes €12**

Plateau de Salami Tradizionale - légumes marinés

Salami platter - pickled vegetables

## **VOORGERECHTEN**

**Asperges op z'n Vlaams - in huis gemarineerde zalm €20**

Asperges à la flamande - saumon mariné maison

Asparagus the Flemish way - home marinated salmon

**Traag gegaard buikspek - schuim van parmezaan - witte asperge €19**

Poitrine de porc mijotée - parmesan - asperges blanches

Slow-cooked pork belly - parmesan - white asparagus

## **HOOFDGERECHTEN**

**Kalfsribeye - seizoensgarnituur - mousseline van pickles -  
pommes dauphines €37**

Côte de veau - garniture de saison - mousseline de cornichons - pommes dauphines

Veal ribeye - seasonal garnish - mousseline of pickles - pommes dauphines

**Asperges op z'n Vlaams - in huis gemarineerde zalm €30**

Asperges à la flamande - saumon mariné maison

Asparagus the Flemish way - home marinated salmon

**Roodbaarsfilet - kokkels - seizoensgarnituur - beurre blanc -  
Fregola Sarda met paprika en venkel €35**

Filet de sébaste - coques - garniture de saison - beurre blanc - couscous perlé aux poivrons et au fenouil

Redfish fillet - cockles - seasonal garnish - beurre blanc - pearl couscous with peppers and fennel

## **DESSERT**

**Crèmeux van witte chocolade - rood fruit €9**

Crèmeux au chocolat blanc - fruits rouges

White chocolate crémeux - red fruit