

## **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

**Op vel gebakken zeebaars - fregola sarda - beurre blanc €33**

Bar - fregola sarda - beurre blanc  
Sea bass - fregola sarda - beurre blanc

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

Natuur - witte wijn - gele curry

**Poperingse Hennepot - sla - friet €25**

al meer dan 30 jaar volgens hetzelfde familiecept!

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

## **DESSERT**

**Aardbeientaart met crème pâtissière €12**

Tarte aux fraises avec crème pâtissière à la vanille  
Strawberry tart with vanilla custard

# 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.