



BITES TO SHARE

<i>Schotse zalm - avocado</i>	20
<i>Scottish salmon - avocado</i>	
<i>Mini kroketjes van Oud Brugge-Kaas & Noordzeegarnaaltjes</i>	17
<i>Mini croquettes with Old Bruges cheese & North Sea shrimp</i>	
<i>“Black Tiger”-reuzengarnalen – geroosterde knoflook – fijne kruidenboter</i>	18
<i>Black Tiger prawns – roasted garlic – herb butter</i>	
<i>Bouchot-mosseltjes – op Thaise wijze</i>	21
<i>Bouchot mussels – Thai style</i>	
<i>Vitello tonato – koningskapper</i>	23
<i>Vitello tonnato – queen caper</i>	
<i>Carpaccio ‘Holsteiner’</i>	21
<i>Carpaccio ‘Holsteiner’</i>	
<i>Pittige Thaise gehaktballen</i>	17
<i>Spicy Thai meatballs</i>	

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
1 rekening per tafel*



MAINS

CURRY

<i>Malaysian green curry – hoevekip – kruidige kokos-curry – wokgroenten - gemngde rijst</i>	27
<i>Malaysian green curry – farm chicken – spicy coconut curry – stir-fried vegetables - mixed rice</i>	
<i>Groentenwok in Oosterse toets – knapperige groenten, kort geroerbakt – gemengde rijst</i>	22
<i>Vegetable wok with oriental touch – crispy stir-fried vegetables – gemengde rijst</i>	

SALADS

<i>“Caesar” – kruidenslaatje – zwartpootkip – hoeve-ei – ansjovis – Parmezaan</i>	25
<i>Caesar salad – herb mix – black leg chicken – farm egg – anchovy – parmesan</i>	

FISH

<i>Zeewolf ‘Ostendaise’ – gestoofde spitskool – champignonaardappeltjes</i>	29
<i>Catfish ‘Ostendaise’ – braised pointed cabbage – mushroom potatoes</i>	
<i>Sliptongen “meunière” – noisetteboter – salade - frietjes</i>	33
<i>Sole “meunière” – hazelnut butter – salad - fries</i>	
<i>Noordzeegarnaalkroketten “Maison”</i>	35
<i>Homemade North Sea shrimp croquettes</i>	
<i>Bouillabaisse – fijne groenten – krachtige jus van schaaldieren</i>	38
<i>Bouillabaisse – fine vegetables – rich shellfish jus</i>	
<i>Scampi Diabolique - gemengde rijst</i>	28
<i>Scampi Diabolique - mixed rice</i>	



MEAT

<i>Rundscarpaccio – pittige rucola – Parmezaanse kaas – kruidige olie</i> <i>Beef carpaccio – spicy rocket – parmesan – herb oil</i>	28
<i>Steak tartaar – traditionele garnituren – frietjes</i> <i>Steak tartare – traditional garnishes – fries</i>	26
<i>Vol-au-vent van Mechelse koekoek – bladerdeeg pur beurre – frietjes</i> <i>Vol-au-vent of Malines cuckoo chicken – pure butter puff pastry – fries</i>	28
<i>Côte à l’os ‘Wit-Blauw’ uit ieper - salade - frietjes</i> <i>Côte à l’os ‘Wit-Blauw’ from Ypres - salad - fries</i>	35 P-P
<i>Rundsfilet pur – naar wens gebakken – peperroom of béarnaisesaus – frietjes</i> <i>Beef tenderloin – cooked to your liking – pepper cream or béarnaise sauce – fries</i>	40
<i>Iers rund “kogel” – pepersaus - frietjes</i> <i>Irish rump steak – pepper sauce - fries</i>	32
<i>Entrecote “Txogitxu” – béarnaise – kruidenslaatje – verse frietjes</i> <i>Entrecote “Txogitxu” – béarnaise sauce – herb salad – fresh fries</i>	42

DESSERT

<i>Warm appeltaartje Epic – krokant bladerdeeg – ovengebakken appel – vanille bourbon roomijs</i> <i>Epic warm apple tart – crisp puff pastry – oven-baked apple – bourbon vanilla ice cream</i>	12
<i>Klassieke Dame Blanche – vanille-ijs – rijke chocoladesaus – halfopgeklote room</i> <i>Classic Dame Blanche – vanilla ice cream – rich chocolate sauce – lightly whipped cream</i>	12
<i>Crème brûlée classic – zacht en fluwelig – knapperige karamellaag</i> <i>Classic crème brûlée – soft and velvety – crisp caramel layer</i>	12
<i>Nougat glacée – huisbereide parfait – honing – noten – coulis van rode vruchten</i> <i>Nougat glacé – homemade parfait – honey – nuts – red fruit coulis</i>	12

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
1 rekening per tafel