



BITES TO SHARE

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

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



MAINS

CURRY

<i>Malaysian green curry – hoevekip – kruidige kokos-curry – wokgroenten - gemengde rijst</i>	27
<i>Malaysian green curry – farm chicken – spicy coconut curry – stir-fried vegetables - mixed rice</i>	

SALADS

<i>“Caesar” – kruidenslaasje – 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>	

VEGETARIAN

<i>Gevulde Courgette - feta kaas - geroosterde groenten</i>		22
<i>Stuffed zucchini - feta cheese - roasted vegetables</i>		



MEAT

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

DESSERT

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

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



CHEF'S MENU

Amuse van de Chef



Garnaalkroketten - "micro greens" - citroenzeste
Shrimp croquettes - "micro greens" - lemon zest

OF / OR

Carpaccio van Chianina rund - espuma van parmezaan - crispy kappertjes - Amalficitroen
Chianina beef carpaccio - Parmesan espuma - crispy capers - Amalfi lemon



Châteaubriand - reductie van Barolo - koffiekaviaar - gerookte puree
Châteaubriand - Barolo reduction - coffee caviar - smoked mash

OF / OR

Mediterraanse zeebaars - baby-aardappelen - kruiden van de Chef - sauce vierge
Mediterranean sea bass - baby potatoes - Chef's herbs - sauce vierge



Klassieke tiramisu
Classic tiramisu

OF / OR

Irish coffee

€70 / €85 (WITH ADAPTED WINES)

KID'S MENU

Filet mignon / kipfilet / scampi
Beef tenderloin / chicken fillet / scampi

EN / AND

Kinderijsje
Children's ice cream

€17