



## BITES TO SHARE

<i>Schotse zalm - avocado</i> <i>Scottish salmon - avocado</i>	20
<i>Mini kroketjes van Oud Brugge-Kaas &amp; Noordzeegarnaaltjes</i> <i>Mini croquettes with Old Bruges cheese &amp; 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

## SUGGESTIONS

<i>Asperges à la Flamande</i> <i>White asparagus, Flemish style</i>	22 / 26
<i>Asperges - gerookte zalm - mousselinesaus</i> <i>White asparagus - smoked salmon - mousseline sauce</i>	24 / 30

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



## MAINS

### CURRY

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

### SALADS

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

### FISH

*Zeewolf ‘Ostendaise’ – gestoofde spitskool – champignonaardappeltjes* 29  
*Catfish ‘Ostendaise’ – braised pointed cabbage – mushroom potatoes*

*Sliptongen “meunière” – noisetteboter – salade - frietjes* 33  
*Sole “meunière” – hazelnut butter – salad - fries*

*Noordzeegarnaalkroketten “Maison”* 35  
*Homemade North Sea shrimp croquettes*

*Bouillabaisse – fijne groenten – krachtige jus van schaaldieren* 38  
*Bouillabaisse – fine vegetables – rich shellfish jus*

*Scampi Diabolique - gemengde rijst* 28  
*Scampi Diabolique - mixed rice*

### VEGETARIAN

*Gevulde Courgette - feta kaas - geroosterde groenten*  22  
*Stuffed zucchini - feta cheese - roasted vegetables* 



## 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*



*Asperges op Vlaamse Wijze - hoeve-ei - gesmolten boter - peterselie  
Flemish style asparagus - farm egg - melted butter - parsley*

OF / OR

*Kreeftenroomsoep - cognac  
Lobster cream soup - cognac*



*Gegrilde Chateaubriand - choron saus - seizoensgroenten - verse frietjes  
Seared Chateaubriand - choron sauce - seasonal vegetables - fresh fries*

OF / OR

*Pasta vongole - venusschelpen - witte wijn - look - bladpeterselie  
Pasta vongole - clams - white wine - garlic - flat-leaf parsley*



*Plukverse aardbeien - vanilleroomijs - coulis  
Fresh picked strawberries - vanilla ice cream - coulis*

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