

FANCY FINGERFOOD

yoghurt dip met geroosterde kerstomaten en crackers

· 12,00 ·

plankje gerookt wild van everzwijn en hert - eendepaté

· 18,00 ·

gegrilde octopus - salsa - citroen

· 19,00 ·

Marokkaanse toast - aubergine - feta

· 13,00 ·

taco van pulled pork - komkommersla - zure room

· 16,00 ·

pompoen koekjes - feta - pittige zure room

· 14,00 ·

STARTERS

kingkrab geroosterd met thymboter

· 35,00 ·

ravioli van wild - salieboter

· 16,00 ·

sint-jacobs nootjes - bloemkool - hazelnoot - passievrucht

· 19,00 ·

zeebaars - pompoen - kokos - ras-el-hanout

· 19,00 ·

zalm tataki - sesam - wakame

· 19,00 ·

hazepaté op toast - appelchutney - kers

· 16,00 ·



MAIN DISHES

hertefilet- kastanjes - knolselder
· 33,00 ·

steak tartare van het Piemonteese rund,
6 weken dry aged - handgesneden - sjalot - honingmosterd mayo
· 24,00 ·

entrecote - Black Angus Usa Prime - 350 gr
· 37,00

tagliata di manzo met rucola en parmezaan
· 29,00 ·

gegrilde gambas met gember, chili - kruidenyoghurt
· 28,00 ·

griet filet - kreeft - spinazie - mosselen - mousseline
· 42,00 ·

kabeljauw - knolselder - coulis van spinazie-dragon
· 31,00 ·

halloumi gegrild - quinoa - yoghurt
· 23,00 ·



ON THE SIDE

zoete aardappel frieten – parmezaan – lenteui – honingmosterd mayo
· 6,00 ·

ovenpatatjes met rozemarijn
· 5,50 ·

geroosterde winter groenten
· 6,50 ·

slaatje van spinazie met gegrilde knolselder
· 6,00 ·

slaatje waterkers – pompelmoes – mango – pinda
· 6,00 ·

roomsaus met boschampionns
· 4,50 ·

aardpeer – halloumi – basilicum olie – tomaat - witloof
· 7,00 ·

linguini – boschampionns – salie - panchetta
· 6,50 ·

groentenstoemp met gesmoorde sjalot
· 6,50 ·

tortilla van zoete aardappel
· 6,00 ·

zoete spruiten – hazelnoten – zeste van appelsien
· 6,50 ·



GUILTY PLEASURES

pavlova – mascarpone – rood fruit
· 12,00 ·

crumble van rabarber met vanille ijs
· 12,00 ·

crème brûlée van cuberdons
· 11,00 ·

chocoladetaart – zoute caramel – vanille ijs
· 13,00 ·

dame blanche – chocoladesaus
· 12,00 ·

kaasbordje geselecteerd door Schockaert
· 14,00 ·

DESSERTWIJN PER GLAS

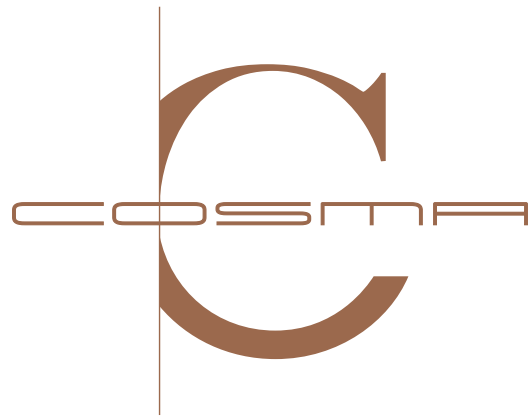
Sherry Lustau – Pedro Ximenez – San Emilio
· 9,50 ·

Estella vintage – Tannat/Malbec – Lionel Osmin - 2014
· 10,00 ·

Porto – Vale D'Aldeia – 10 years
· 9,50 ·

Moscatel – Emilin Lustau - 2016
· 10,50 ·





• MENU •