

KAART

» Menu

» Menukaart

» Maandmenu

» Menu Prinsessehof

» Menu v/d chef

» Suggesties

» Feestdagen

Wij ronden af om 16u00 in de namiddag aangezien wij om 18u00 terug klaar staan voor onze volgende klanten.

'S avonds sluiten wij om 24u00.

MENUKAART

VOORGERECHTEN

Franse "Gillardeau" oesters (6st.)

Gegratineerde Franse "Gillardeau" oesters / Champagnesaus

Carpaccio van rundsvlees / Kruidendressing / Ruccolasalade / Parmezaan

Mergpijp in de over / Sel de Camargue

Huisbereide kroketjes van kalfzwezeriken / verse tartaar

Huisbereide kroketten van grijze garnalen

Artisanale kaaskroketten van Oud Brugge

Karnemelkstampers / grijze garnalen / gepocheerd hoeveei

In de oven gebakken Langoustines / kruidenboter

Huisbereide ganzelever / ajuin- & mango confituur / notensla

1/2 Kreeft i/d **Josper oven** / fijne groentjes / blanke boter

HOOFDGERECHTEN VIS

Paling in het groen

Paling in de room

Paling Napolitaine

Paling gebakken

Gebakken zeetong (500 à 600gr.) / Meunière

Karnemelkstampers / grijze garnalen / gepocheerd hoeveei

Karnemelkstampers / zeetongfileekes / gepocheerd ei / beurre noisette

Hele Kreeft (650gr) i/d oven / blanke boter / fijne groentjes

Slibtongen "Meunière" / fris slaatje / verse frietjes

In de oven gebakken Langoustines / kruidenboter

Roggeveugel / schuimende boter / kappertjes / peterselie

Scampistaartjes / jus van lichte curry / julienne van appel, Granny Smith

Wok met Oosterse groentjes & pasta / Sint-Jacobsnoot / Gamba's / Calamares

Huisbereide kroketten van grijze garnalen (3 stuks) / fris slaatje

HOOFDGERECHTEN VLEES

Ossenhaas (Filet Pur) van Holstein Dubbel Doel

Filet pur "Rossini" / jus van truffel

Côte à l'os van Belgisch Wit-Blauw (1300gr.) / Per 2 personen

Rib-Eye van Holstein Dubbel Doel / 3 weken Dry-Aging

Stoverij van "Ibérico" varkenswangetjes / jus Queu de Charrue rouge

Lamskroontje / lentegroentjes / jus van honing & Porto / aardappelgratin

Carpaccio van rundsvlees / kruidendressing / ruccolasalade / Parmezaan

SPECIAL MEATS

Voor de echte vleesliefhebbers, gegrild op onze **Josper houtskooloven / Côte à l'os voor 2 personen.**

Côte à L'os Noir de Baltique - 4 weken Dry-aged (prijs p.p.)

Côte à L'os Spaanse Rubia Gallega - 3 weken Dry-aged (prijs p.p.)

Côte à l'os Zwitserse Simmental de Bavière - 4 weken Dry-aged (prijs p.p.)

Côte à l'os Freygaard "Ayrshire" - 4 weken Dry-Aged (prijs p.p.)

Côte à l'os Sashi AAA - 4 weken Dry-aged (prijs p.p.)

Côte à l'os Frisona Portugal - 4 weken Dry-Aged (prijs p.p.)

ENTRECOTE PER PERSOON

Voor de echte vleesliefhebbers, gegrild op onze [Josper houtskooloven](#)

Entrecôte van Sachi Beef Freygaard uit Finland - Grade 3/6

Sachi-Beef is geen ras maar een uitzonderlijk stukje vlees dat wordt uitgesorteerd op marmering, deze steak won niet voor niets de World Steak Challenge.

Entrecôte van Dubbel Doel Holsteiner rund

Prachtig dooraderd vet met een ouderwetse rundvleessmaak.

Dunne lende van Spaanse Rubia Gallega - 4 weken Dry-Aged

Super Entrecôte met geel vet. Super van smaak! Per Persoon

Entrecôte van Génisse de Galice - 4 weken Home Dry-Aged

Jong vrouwelijk rund uit Galicië, op een natuurlijke wijze gekweekt. Delicate smaak met prachtige marbrering.

Côte à l'os van Dubbel Doel rund - 4 weken Home Dry-aged

Prachtig dooraderd vet met een ouderwetse rundvleessmaak. Per Persoon 550gr.

Entrecôte Vacca Extremadura - 4 weken Home Dry-Aged

Oud Ibërisch runderras, uitgesproken smaak door nootachtige toetsen. Donkerrode kleur met intense marbrering, gevoederd met gras, kruiden & klaver

Entrecôte Zwitserse Simmental de Bavière - 4 weken Dry-aged

Topvlees van 100% zuivere Simmentalers. Mooi bedekt met geel vet, fijn van structuur & prachtig dooraderd met een boterachtige smaak. SUPER!

Entrecôte Noir Baltique - 4 weken Dry-aged (prijs p.p.)

Streng selectie op basis van dooradering & structuur, dit zijn de vettere rassen van de landen rond de Baltische zee.

NAGERECHTEN

Coupe "Colonel"

Café Glacé

Huisbereide moëlleux van chocolade met ijs van vanille en bosvruchten

Sabayon v/d Chef (min. 2 personen)

Trio van huisbereide chocomousse

Crème brûlée

Sorbet van Exotic (passievruchten, mango en frambozen)

Sorbet van frambozen, verse frambozen, frambozenlikeur en munt

Huisbereide vanille-ijs met warme chocolade

Huisbereide vanille-ijs met advocaat

Kinderijsje