



Bites & Shares

Antipasti plank geselecteerd door de chef per 2-4p	26,-
Gemarineerde spek kroketjes met pickel mayo (8st)	12,-
Visreepjes met tartaar & mango	12,-
Garnaalballetjes met tartaar (8 st)	13,-

Stel je eigen menu samen

3 gangen - 58 euro

Kies een voorgerecht, hoofdgerecht & dessert uit onderstaande gerechten
OF kies een gerecht apart en kijk naar de prijzen die ernaast staan

Één enkel voorgerecht serveren we liever niet
Max. 3 gerechten per gang per gezelschap
allergieën dienen bij reservatie vermeld te worden

voorgerechten

Carpaccio van gerookte Holstein lende pekelgroenten - crème van ouen kaas - pijnboompitten	22,-	
Handgepelde grijze garnalen (menu + 2 euro) oester - watermeloen - burrata - gepekelde tomaat - komkommer - dashi - basilicum - nori	24,-	 
Kalfszwezerik (menu + 5 euro) jonge spinazie - gepekelde druiven - wijngaardslakken - tuinkruiden	26,-	 
Groentenloempia zoetzure saus - pinda - komkommer	20,-	
Langoustine in twee bereidingen (menu + 3 euro) Structuren van bloemkool - bulgur - quinoa - Parmesan - lavas - koriander	25,-	 

hoofdgerechten

Gegrilde griet(menu + 5 euro)

inktvis - prei - ajuin - chorizo - aardappelchurros - look mayo - inky

38,- 

Scampi's Diabolique

licht pikante saus - gamba's - sla - frieten

29,5,- 

Tarbot moot gegrild(menu + 8 euro)

sla - frieten - bearnaise met ketchup van kerstomaten

dagprijs 

Filet pure Belgisch wit blauw (menu + 8 euro)

sla - frieten - saus: peper, champignon of béarnaise

42,- 

Steak tartaar

sla - frieten

30,- 

Gegrilde lende selectie door de chef (menu + 7 euro)

sla - frieten - saus: peper, champignon of béarnaise

41,- 

Bekegemse eendenborstfilet

aubergine - miso - paksoi - sesam - rammenas - zwarte look
mille feuille van aardappel- jus 5 spice - cashew

32,- 

dessert

Limoncello

Sorbet Limoncello - Betsy Limoncello

12,-

Dame Blanche

Vanille ijs & chocoladesaus

12,-  

Peer

koffie - mascarpone - dadelcake - pecan & pistache - speculoos ijs

12,-  

Pêche Melba

Perzik - panna cotta - vanille ijs - amandel

12,-   

Bordje kaas

samengesteld van kaashuis Bovèr uit De Haan

15,-  

Onze ijsbereidingen worden gemaakt door Hoeve Schillewaert te Oudenburg.
Er wordt gewerkt met zowel koe - als schapenmelk.