

Vet's eat

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Holstein lende 23,5
Basilicum truffel olie - kappers -
oude kaas - geroosterde pijnboompitten-rucola

Garnaalkroketten 24,5
gefrituurde peterselie - citroen

Kaaskroketten 21,5
gefrituurde peterselie - parmezaan

Duo van kaas- en garnaalkroket 23
gefrituurde peterselie - parmezaan

Gambero rosso carpaccio 26,50
rode gamba - krabmousse - lompviseitjes - roma tomaat - bloedsinaas

Atlantisch half babykreeftje 33,50
gegrild - huisgemaakte kruidenboter - microgreens - molenaarsbrood - espuma blauwe bessen/dragon

Tartaar coquilles saint jacques 24,5
coquilles gemarineerd - foam van gember/limoengras - amarant - bonenkruid

Voorgerechten kunnen enkel genomen worden in combinatie met een hoofdgerecht.
Voorgerechten worden ook niet als hoofdgerecht geserveerd.



HOOFDGERECHTEN

Filet pur - keuze van de chef 36,5
fris kruidenslaatje - frieten - peper/champignon/bearnaisesaus
saus/kruidenboter

Entrecote - keuze van de chef 37,5
fris kruidenslaatje - frieten - peper/champignon/bearnaisesaus
saus/kruidenboter

Côte à l'os van blonde d'aquitaine voor 2 personen 85
fris kruidenslaatje - frieten - peper/champignon/bearnaisesaus
saus/kruidenboter

Handgesneden steak tartaar 'charolais' 34
appelkapper - kwartelei - crème van pickels - microgreens - chilistrings -
frieten

Bereide varkenswangen 33,5
fris kruidenslaatje - frieten

Zeebaarsfilet op vel gebakken 33,5
purree 'broccoli' - honingtomaat - sauvignon blanc saus - wilde daslook

Paling in de room 36
fris kruidenslaatje - frieten

Gebakken paling 36
Verse tartaar saus - fris kruidenslaatje - frieten

Catch of the day meunière 36
fris kruidenslaatje - frieten

Garnaalkroketten 33,5
3 stuks - fris kruidenslaatje - frieten

Salade Geitenkaas - Parmaham 29
Veldsla - walnoten - blauwe bes - granaatappel - molenaarsbrood

Tomaat garnaal 38,5
coeur de boeuf - verse noordzee garnalen - fris kruidenslaatje - frieten

Minimaal 1 hoofdgerecht per persoon

Allergenen laat het ons weten!

