

ONZE VOORGERECHTEN EN SALADES

- GEROOKTE SARDIENTJES EN RICOTTA, MET GEKONFIJTE KERSTOMAAJTJES, VERSE VIJGEN EN FRAMBOZENVINAIGRETTE...13
- GEGRILDE OCTOPUS MET AIOLI VAN INKTVISINKT, ZURE ROOM EN KROKANTE AARDAPPEL- EN PAPRIKABALLETJES..16,50€
- HERTENCARPACCIO GEMARINEERD IN WILDE KRUIDEN MET KRULLEN VAN GANZENLEVER, VIJGENVINAIGRETTE EN GEROOSTERD MAÏSPOEDER ...13,50
- GEGRILDE SINT-JAKOBSSCHELPEN, THAISE GROENE CURRY EMULSIE, MIRIN INGELEGDE GROENTEN EN KOKOSSCHUIM17,50
- TARTAAR VAN WILDE GARNALEN, GEMARINEERD IN CEVICHE-SAP, OP KOKOSROOM EN KAFFIR LIMOEN, MET GEMBERROOMIJS ...16,50
- EENDENLEVERMOUSSE MET CACAO, APPELTAART, AMARETTOGEL EN AROMATISCHE KRUIDENROTSSEN...14
- CARPACCIO VAN RODE TONIYN MET GROENE PAPAYA VINAIGRETTE, AVOCADO-IJS EN BABYSPRUITENSALADE17
- OLIVIER CALMA CHICHA SALADE: MET KRAB, STEURPARELS, GEMBERMAYONAISE, WASABIGEL, EDAMAME EN KROKANTE GARNALENTAART...13,50
- LAWWE SALADE VAN GROENTEN , OP EEN BEDJE VAN HUMMUS EN CRUMBLE VAN RODE BIET, ARGANOLIE EN TONKABOONSCHUIM.....12

VANAF ZEE ONZE VIS

- GEGRILDE INKTVIS MET KNOFLOOK EN CHILI, OP INKTVIS EN UIENINKTCRÈME, EN KROKANT ZEEWIER19
- GEGRILDE VERSE VIS VAN DE DAG OP ANIJS BLOEMKOOLPUREE, GEBAKKEN KOKKELS EN SAFFRAANSAUS.....21
- KABELJAUWFILET GEMARINEERD IN MISO EN GEGRILD, CAVA EN YUZÚ-SAUS EN KNAPPERIGE LOTUSWORTEL21
- “BARNSTEENMAKREEL-SASHIMI” GEMARINEERD IN CITRUS EN DILLE, MET GEKRUIDE AARDBEIEN, MANGO EN KOMKOMMERSALADE EN GROEN MOSTERDIJS ...20
- NOORSE ZALM GEBAKKEN IN GEMBER-LIMOENPAPILLOTE OP GEKONFIJTE PREI IN CHARDONNAYWIJN....19,50

ONZE BESTE VLEES

- GEGRILDE GALICISCHE OSSENHAASBIEFSTUK, MET TRUFFELKRULLEN EN GEROOKTE ZOUTVLOKJES.....26
- GELAKTE EENDENBORST MET AGAETE-KOFFIE EN PALMSAP, POMPOENPUREE OP SMAAK GEBRACHT MET KARDEMOM, GESTOOFDE VIJGEN EN PEER20
- OSSENSTAART ZONDER BEEN, GESTOOFD IN WIJN EN GEGLAZUURD MET SOJA EN BALSAMICO, MET “MOLE POBLANO” EN GESTOOFDE AVOCADO ...21
- GEROOSTERDE ENTRECOTE VAN WILD ZWIJN MET SAUS VAN ROOD FRUIT, GEROOSTERDE ANANAS, ZOUTE CACAOCRUMBLE EN GESTOOFDE ANDIJVIE....21
- ONZE VERSIE VAN STEAK TARTAR, MET FOIE-KRULLEN, GEKOOKT EI BIJ LAGE TEMPERATUUR, GROENE MOSTERD, RODE BIET EN TRUFFEL.....19

DE VERLEIDINGEN VAN ONCE PATISSIER

- “CHOCOLADETEMPEL” : GEKRUIDE CHOCOLADEBAVAROIS, WITTE CHOCOLADE SPIRAAL, PINDAPRALINÉ EN GEMBERIJS...9
- “PURPLE RAIN” : MASCARPONE SEMIFREDDO MET VIOOLTJESHART, BRAMENMACARON EN WITTE CHOCOLADEMOUSSE...8,50
- “TROPISCH FESTIVAL” : KOKOS- EN KAFFIR-LIMOENMOUSSE, YUZUSCHUIM EN PASSIEVRUCHTCOULIS...9
- PANNA COTTA VAN SCHAPENKAAS, ROMIGE RODE BIET EN NOOTMUSKAATIJS...8,50
- TIRAMISU-STIL KÜCHENCHEF.....8
- IJSJES EN SORBETS VAN DE WEEK...6,50