

Degustatiemenu **SMAKEN UIT EUROPA**

We serveren het degustatiemenu enkel 's avonds en enkel voor het voltallige gezelschap aan tafel.
Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het degustatiemenu.
Er kunnen binnen het degustatiemenu geen wijzigingen aangebracht worden.
De gerechten uit het menu zijn ook à la carte beschikbaar verder in onze menukaart.
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

3-GANGEN DEGUSTATIEMENU €59 P.P.

4-GANGEN DEGUSTATIEMENU €89 P.P. MET EEN HALVE KREEFT ALS TUSSENGERECHT

OPGELET: HET 4-GANGEN MENU WORDT ENKEL GESERVEERD VANAF 19U00.

VOORGERECHTEN

GRIJZE NOORDZEE GARNAAL

Structuren van knolselder – vinaigrette van tomaat – pesto van bonenkruid

OF

SIMMENTAL RUNDSTARTAAR *supplement €15*

Royal Belgium kaviaar (15 gr) – aardappel – crème cru – bieslook

OF

WILDE BOSPADDESTOEL

Gepecheerde dooier 62°C – schorseneer – parmezaan – verse wintertruffel – brioche

TUSSENGERECHT

EUROPESE BLAUWE KREEFT 'THERMIDOR'

Halve kreeft (300gr) – brandade van kreeft – zure room – citroen – groene kruiden

HOOFDGERECHTEN

FILET VAN TARBOT

Geplette aardappel – mossel-champagne jus – bbq prei – zeekraal – akkerzwam

OF

FILET PUR VAN HERT

Pommes dauphine – structuren van wortel – komijn – kweeper – amandel – reductie van amarone

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE 'A LA MINUTE'

Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus

OF

CHEESECAKE

Speculoos – blauwe bes – marmelade – citroen

OF

ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN *supplement €8*

Rozijnenbrood & garnituren

Voorgerechten **OM MEE TE STARTEN**

Om onze service en kwaliteit te optimaliseren, verzoeken wij u vanaf zes personen te kiezen voor het degustatiemenu of uw keuze te beperken tot maximum 4 verschillende à la carte gerechten per tafel.
Vraag gerust naar onze allergenenlijst.

SUGGESTIES

GRIJZE NOORDZEE GARNAAL	€25
Structuren van knolselder – vinaigrette van tomaat – pesto van bonenkruid – amandel	
WILDE BOSPADDESTOEL (V)	€25
Gepocheerde dooier – schorseneer – parmezaan – verse wintertruffel – brioche	
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'THERMIDOR'	€35
Halve kreeft (300 gr) – brandade van kreeft – zure room – citroen – groene kruiden	
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'GEGRILD'	€39
Halve kreeft (300 gr) – citrusboter – knoflook – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada	

KLASSIEKERS

CREUSE OESTERS	3ST €18	6ST €28
Gillardeau NO.4 geserveerd op ijs – citroen		
POMME MOSCOVITE	€59	
30gr Royal Belgium kaviaar gold – geplette ratte aardappel – zure room – bieslook		
SIMMENTAL RUNDSTARTAAR	€45	
Royal Belgium kaviaar (15 gr) – aardappel – crème cru – bieslook		
GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN	1ST €15	2ST €26
Jonge kropsla – vinaigrette salée – peterselie – citroen		
CARPACCIO BELGISCH WIT-BLAUW MET ZWARTE TRUFFEL	€30	
Parmigiano reggiano 36 mesi – olio di oliva – zwarte seizoenstruffel aan tafel		

PASTA AL DENTE & TRAFILATA AL BRONZO	VG	HG
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO (V)	€28	€35
Truffelboter – parmigiano reggiano 36 mesi – verse seizoenstruffel aan tafel		
TORTELLONE FORMAGGIO E NOCI (V)	€17	€24
Opgevulde pasta met noten en parmezaan Wilde bospaddestoelen – crème van hazelnoot – jus van knolselder – jonge spinazie		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€19	€28
Venusschelpen – knoflook – peterselie – bottarga		
PENNE PUGLIESE	€15	€19
Tomaat – knoflook – salametto picante – olijf – jonge basilicum		

Hoofdgerechten **TRADITIES & SUGGESTIES**

SUGGESTIES

FILET VAN TARBOT	€39
Geplette aardappel – mossel-champagne jus – bbq prei – zeekraal – akkerzwam	
FILET PUR VAN HERT	€39
Pommes dauphine – structuren van wortel – komijn – kweepeer – amandel – reductie van amarone	
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'THERMIDOR'	€68
Ganse kreeft (600 gr) – brandade van kreeft – zure room – citroen – groene kruiden – patate al forno	
EUROPESE BLAUWE KREEFT 'GEGRILD'	€68
Ganse kreeft (600 gr) – citrusboter – knoflook – linguine met pachino tomaatjes & spicy gremolada	
GEGRILDE WAGYU PICANHA	€49
Gegrilde slahart – gepofte zaden – chimichurri – patate al forno	

KLASSIEKERS

Onderstaande gerechten worden geserveerd met een garnituur naar keuze.
Keuze uit: pasta met parmezaan & olijfolie, aardappeltjes uit de oven of verse frietjes gebakken in ossenwit.
Voor andere garnituren kan u kiezen uit onze bijgerechten & sides.

VIS

OP DE GRAAT GEBAKKEN JONG TARBOT	€39
Hoeveboter – jonge kropsla – vinaigrette salée	
CALAMARI GRIGLIATI	€32
Verse pijlinktvis van de grill – chili – knoflookmarinade – insalata mista	
PESCE MISTO DEL PESTACTORE MIN 2 PERSONEN	PRIJS PER PERSOON €49
Luxe visschotel met verschillende vis- & schaaldiersoorten uit het marktaanbod	

VLEES

OSSO BUCO OP ONZE WIJZE	€33
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'POIVRE CONCASSE'	€42
In de pan gebakken – jus van geplette zwarte peper	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'PIZZAIOLA'	€42
Gegrild – kruidige tomatensaus met knoflook	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA'	€42
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met rucola, parmezaan & olio di oliva	
OSSENHAAS BLACK ANGUS 'TAGLIATA AL TARTUFO'	€55
Gegrild – dun versneden en afgewerkt met parmezaan, olio di oliva & verse wintertruffel aan tafel	
SCALOPPINA DELLA CASA	€32
Klassiek & traditioneel gerecht sinds 1977	
Gebakken kalfslapje gevuld met kaas en ham, met een licht getomateerd champignonroomsausje	

BIJGERECHTEN & SIDES

Salade Vinaigrette Salée	€6
Gemengde Salade	€7
Warme Seizoensgroentjes	€8
Pasta Aglio, Olio E Peperoncino (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€11
Tagliolini Al Tartufo Nero (bijgerechtje voor 1 à 2 personen)	€17

Voor De Kinderen EENVOUDIG, KLEIN & FIJN

KLEINE GERECHTJES VOOR KINDEREN TOT 12 JAAR

GARNAALKROKET VAN NOORDZEE GARNALEN Peterselie – citroen	1ST	€12
CALAMARI FRITI Verse tartaarsaus – citroen		€14
KROKANT GEBAKKEN KABELJAUWHAASJES Seizoensgroentjes – aardappeltjes uit de oven		€18
KIDS FILET PUR (120GR) Natuurjus – seizoensgroentjes – garnituur naar keuze		€25
PASTA AL POMODORO Korte pasta met verse tomatensaus – parmezaan apart geserveerd		€12

Nagerechten

DAME BLANCHE A LA MINUTE Huisgedraaid vanille-ijs – verse slagroom – warme chocoladesaus		€13
CHEESECAKE Speculoos – blauwe bes – marmelade – citroen		€13
HUISGEDRAAIDE SORBET Sinaasappel – kaneel – jus van verveine		€13
ASSORTIMENT ITALIAANSE EN BELGISCHE KAZEN VAN AFFINEUR VAN TRICHT Rozijnenbrood & garnituren		€17
AFFOGATO AL CAFE Huisgedraaid vanille-ijs overgoten met een shot espresso		€10
IRISH COFFEE		€12