

Stel je eigen menu samen

3 gangen - 58 euro

Vanaf 4 personen maximaal 3 verschillende gerechten.
Wij werken bij voorkeur met ons menuconcept.
Op vrijdagavond en zaterdag zijn losse gerechten niet beschikbaar.



voorgerechten

Wilde zeebaars (menu + 3 euro)

Gestoomde zeebaars - paksoi - gember - lente ajuin - soja - sesam

25,-



Carpaccio van gerookte Holstein rund

Pekelgroenten - Parmesan - pijnboompitten

22,-



Coquille (menu + 4 euro)

Gebrande coquille - Vietnamese vinaigrette - terrine van varkenpoot - pompelmoes - pinda - komkommer - lente ajuin - duindoornbes

26,-



Huisgemaakte loempia

Zoetzure saus - komkommer - pinda

20,-



Griet (menu + 3 euro)

Gegrilde grietfilet - structuren van bloemkool - handgepelde grijze garnalen - jus van garnalen - haring eitjes - Pomme Dauphine

36,-



Scampi's Diabolique

licht pikante saus - gamba's - slaatje & frieten

29,5,-



Lende, selectie van de chef (menu + 7 euro)

slaatje - frieten - saus: peper, champignon of béarnaise

42,-



Konijn in 2 bereidingen

Stoofpotje van konijn met pruimen - konijn filet met pruimen, aardpeer, rode biet - Pomme Dauphine

33,-



Kalfszwezeriken (menu + 8 euro)

Spinazie - mini witloof - druiven - girolles - Pomme Dauphine - jus

43,-



Steak tartaar

Slaatje - frieten

30,-

Limoncello

Limoncello sorbet - limoncello Betsy

12,-

Dame Blanche

Macarel ijs van de hoeve & chocoladesaus

12,-



Peer

Gepocheerde peer - speculooscake - caramel - popcornijs - noten

12,-



Bordje kaas

samengesteld van kaashuis Bovè uit De Haan

15,-



dessert

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