

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)**
Gebakken coquille St Jaques - butternut structures - Kalamansi - tom ka 26,- 
- Huisgemaakte loempia**
Zoetzure saus - komkommer - pinda 20,-  

hoofdgerechten

- 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,- 
- Hert filet (menu + 8 euro)**
Pruimen - aardpeer - rode biet - bloedworst - pastinaak - Pomme Dauphine 42,-  
- Fazant (menu + 6 euro)**
Spitskool - knolselder - champignons - spruiten - zuurkool - Pomme Dauphine 38,-  
- Kalfszwezeriken (menu + 9 euro)**
Spitskool - knolselder - champignons - spruiten - zuurkool - Pomme Dauphine 43,-  
- Steak tartaar**
Slaatje - frieten 30,-

dessert

- 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 Bovèr uit De Haan 15,-  

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