

# Menu

## Bites

---

Bordje Iberico <i>Pa amb oli</i>	26
Fish fingers <i>Limoen - gribiche</i>	17
Drie oester Gaey N° 4 (3 stuk) <i>Bloody mary-selder</i>	15
Kroketjes Bacalao <i>Aioli</i>	16
Crème van Feta <i>rode biet-Hazelnoot</i>	14

## Hoofdgerechten

---

Kabeljauw <i>seizoengroentjes-mousseline</i>	34
<i>Catch of the day</i>	dagprijs
<i>Reebout</i> <i>bospaddestoel-Madeira</i>	46
<i>Risotto</i> <i>paddenstoel -truffel</i>	28
<i>Hazenrug Harlekijn (per 2 pers.)</i>	p.p.42

## Klassiekers

---

### Voorgerechten

Gerookte Schotse zalm	22
Zes oesters creuses Gaey N° 4	28
Carpaccio Holstein Harry's Bar	24
Kroketjes grijze garnaal	26

### Hoofdgerechten

Ribeye Angus Beef *	42
Filet pur Charolais *	44
T-Bone Hereford (per 2 pers.)	42 pp.
Steak tartaar	27
Vol-au-vent	28
Vol-au-vent met zwezerik	34
Paling in het groen	38

\*Sauzen: béarnaise – bordelaise –  
groene peper – zwarte peper – choron  
– roquefort – kruidenboter

## Voorgerechten

---

<i>Carpaccio Sint Jaobsvruchten</i> <i>gerookte paling-zure room</i>	34
<i>Tartaar tonijn</i> <i>sabayon citrus-bottarga</i>	28
<i>Vitello Tonato</i> <i>Kalfstong-kappers</i>	26
<i>Sint Jacobsvruchten</i> <i>Noorzeekrab-zeekraal</i>	34
<i>Toast paddenstoelen</i> <i>hummus-zwarte look</i>	24

## Nagerechten

---

<i>Dame blanche minute</i> <i>Bourbon vanille</i>	13
<i>Crème brûlée</i> <i>Tahiti vanille</i>	13
<i>Coupe colonel</i> <i>Grey Goose</i>	14
<i>Cremeux chocolade</i> <i>herstvruchten-specerijen</i>	14
<i>Sabayon</i> <i>Grand Marnier - vanilleroomijs</i>	13
<i>Kaasbordje Schockaert</i>	15

"Indien u vragen hebt rond allergenen, kan u  
deze stellen.  
De samenstelling van onze gerechten kan  
wijzigen."