

Oudejaarsavond

Coupe champagne met

Gravlax van zalm met whisky, venkel en gerookte mayonnaise

Gravlax de saumon au whisky, fenouil et mayonnaise fumé

Carpaccio van hert met bosgeuren, truffelroom en krokette van haas

Carpaccio de faon aux odeurs des bois, crème de truffe, croquette de lièvre

Opgevulde tong met kreeft, sint-jacobsnootjes, aardpeer en witte kool

Sole farcie au homard, coquille st-jacques, topinambour et choux blanc

Tarbot met oosterse persillade en nage van vergeten groenten

Le turbot persillé à l'oriental et nage de légumes racines oubliés

Hertekalf "harlekijn"

Le,faon "arlequin"

Structuren van chocolade

koffie en mignardises

prijs van het menu met wijnen 140,-

Kerstmenu

Carpaccio van hertekalf met bosgroenten, truffelroom en krokette van haas
Carpaccio de faon aux odeurs de bois, crème de truffes et croquette de râble

Ravioli van kreeft met blanke boter, witte kool, aardpeer en tempura van kreeft
Ravioli de homard au beurre blanc, choux blanc, topinambour et tempura de homard

Opgedulde kalkoen met ganzenlever, bospaddestoelen, gel van geconfijte pruimen en
rôsti

La dinde farcie au foie gras, champignons des bois, pruneaux confits et rôsti

Flensje met passiedruchtensaus en vanilleijs
Crêpes au sirop de passion et glace à la vanille

prijs menu zonder wijn 65 €

prijs menu met wijn 85 €

menu | Suggesties

Voorgerecht 22€

Gemarineerde Schotse zalm met rode biet, zure room en 5 specerijen
Le saumon d'Écosse mariné au betteraves, crème d'Isigny et 5 épices
of/ou

Canneloni van sint-jacobsvruchten, kokkels, wulken en garnalen met
en zeesla

Canneloni de coquille st-jacques, coques, bulots et crevettes grises, sauce étrilles et salades
de mer

Hoofdgerecht 30€

Opgevlude fazantborst met bospaddestoelen, kweeperen en risottokroketten en crème van witlof
Le suprême de faisan farcie aux champignons, des coings, croquettes de risotto et crème de chicon
of

Gepocheerde tong met groene kruiden, gerookte paling en opgevlude Île de ré aardappel en waterkerssaus
Sole farci poché au herbes fraîches, anquille fumé, pommes Ile de ré et sauce cresson
of

kreeft met champagnesaus en groentenassortiment, duchesse van aardappel (+10€)
Homard sauce champagne, navarin de légumes, duchesse de pomme de terre (+10€)

Dessert

chocoladeschuim / *mousse au chocolat*

Moorse peer / *poire poché à la crème de liquer de poire*

Gebrande room / *crème brûlée*

keuze voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 47,-

met wijn 20,-

Suggesties | Suggestions

Kreeft | Homard 12€ / 100 g

In eigen kooknat *Belle-vue*
Met champagnesaus *Sauce champagne*
Blanke boter en zachte look *Beurre Blanc et ail doux*

Vissuggestie, schaal-en schelpdieren

Paling in 't groen of in de room 32€ gebakken met tartaar 34€
Anguille au vert ou à la crème 32€ *poëllé sauce tartare* 34€

Jonge tarbot gegrild met krielaardappelen, seizoensgroenten en mousselinesaus 39€
Turbotin grillé aux pommes grenailles et légumes de saison, sauce mousseline

Gegrilde langoustines met blanke boter, look en fijne groentjes 38€
Langoustines grillées à l'ail, brunoise de légumes et beurre blanc

Gevogeltesuggestie

Gebakken grijze patrijs met seizoensgroenten en fijne frietjes, jus van bospaddestoelen 37€
Le Perdreau gris sauvage poëllé aux légumes de saison pommes pailles et jus de champignons des bois

Vleessuggestie

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus 38€
Ris de veau poëllés croustillants, sauce porto ou à la moutarde

Wildsuggestie

Fazant « Fine champagne » of « Brabçonne » 29€
Faisan « Fine champagne » ou « Brabçonne »
Hazerug « Harlekijn » 29€
Râble de lievre « arlequin »

lunch 27€

'smiddags lunch aan 27€ van woensdag tot zondag
soep, voorgerecht en hoofdgerecht

VOORGERECHTEN | ENTREES

Noordzeevissoep Old Fisher met kaas, rouille en korstjes	18,-
<i>Soupe de poisson "Old fisher" fromage, rouille et croûtons</i>	
Duo van Bresola en Grison vlees met een gel van conférence peer en reblochon	22
<i>Duo de Bresola et Grison, gel de conférence et fromage reblochon</i>	
Huisgemaakte garnalkroketteren	18,- ^[L] _[SEP]
<i>Croquettes de crevettes</i>	
6 of 9 diepe oesters 'D. Sorlut Spéciales' op ijs gebracht	23/34,-
<i>6 ou 9 huîtres creuses 'D.Sorlut Spéciales' sur glace</i> ^[L] _[SEP]	
Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas	20,-
<i>Carpaccio de Black Angus aux rucola et parmesan</i>	<i>met /avec foie d'oie gras</i> 25,-
Terrine van ganzenlever met uienkonfituur	22,-
<i>Terrine de foie gras d'oie au compote d'ognion</i>	
Carpaccio van tomaat met salade Zeebrugse handgepelde garnalen	26,-
<i>Carpaccio de tomates et salade de crevettes de Zeebrugge</i>	

HOOFDGERECHTEN | PLATS

Gebakken zeetong met hoeveboter, peterselie, salade en frietjes	39,-
<i>Sole Belle Meunière, persil, salade et pommes frites</i>	
Kabeljauwhaas gepocheerd met mousselinesaus of dyonnaise	32,-
<i>Filet de cabillaud poché sauce mousseline ou dyonnaise</i>	
Gebakken rog met kappertjes en natuuraardappel	29,-
<i>Le raie poêlé aux câpres et pommes nature</i>	
Belgische ossehaas 'blanc bleu' frietjes en salade, saus naar keuze	34,-
<i>filet pure de Bœuf 'blanc bleu' frites et salade, sauce au choix</i>	

omtrent allergieën of glutenintolerantie, vraag gerust info aan onze zaalmedewerkers

Questions au sujet des allergies ou intolerance au gluten, n'hésitez pas a demander des info à nos employés

DESSERTEN | DESSERTS

Gebrande room <i>Crème brûlée</i>		
Chocoladeschuim <i>mousse au chocolat</i>	8,-	
Moorse peer met vanille <i>Poire Moresque</i>		
Coupe vanille		
Dame blanche		
Coupe advokaat		
Kolonel : citroensorbet , wodka	10,-	
Verwenkoffie of the <i>Café ou thé complet</i>	12,-	Warm
chocolade gebakje / <i>Moelleux chocolat</i>		
Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille	12,-	

Dessertwijn

Morandé Late Harvest sauvignon blanc chili	6.00
Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7.00
Fernado de Castilla Sherry cream	7.00

KOFFIE EN WARME DRANKEN | CAFE ET BOISSONS CHAUDES

Koffie Deca	4,-
Thee Lait Russe Cappuccino	4,-
Italian Coffee French Coffee Irish coffee	9,-

Vragen omtrent allergieën of glutenintolerantie, vraag gerust info aan onze zaalmedewerkers

Question au sujet des allergies ou intolerance au gluten, n'hésitez pas a demander des infos

HUISWIJN

Spier Western Cape Zuid-Afrika wit – rood – rosé

glas **5.00 €** - karaf 0.25L **9.50 €** - karaf 0.50L **17.00 €** - Fles **25.00 €**

SUGGESTIEWIJNEN

WIT

WIT FRIS

	glas	0.25L	0.50L	fles
Earthbound chenin blanc Zuid-Afrika	7.00	13.00	25.00	35.00

WIT HALFVOL

Domaine Bosquet chardonnay	6.00	11.00	21.00	30.00
----------------------------	------	-------	-------	-------

WIT KRACHTIG

Quinta Apolonia de Belondrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00
---	------	-------	-------	-------

ROOD

ROOD FRUITIG

Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

ROOD HALFVOL

Lornano Rosso Toscano	7.00	12.00	22.00	33.00
-----------------------	------	-------	-------	-------

ROOD KRACHTIG

Valcombe Costières de Nîmes "Prestige"	8.00	15.00	28.00	39.00
--	------	-------	-------	-------

ZOET

Morandé Late Harvest sauvignon blanc Chili	6.00 (5cl)
--	------------

Pineau des Charentes Beaulon blanc 5 ans	7.00 (5cl)
--	------------

Fernado de Castilla Sherry cream	7.00 (5 cl)
----------------------------------	-------------

MOUSSERENDE WIJN

Alcoholvrije Rosé schuimwijn	glas 8.00	30.00
------------------------------	-----------	-------

Cava Palau	glas 8.00	30.00
------------	-----------	-------

Champagne Depoivre brut		65.00
-------------------------	--	-------

Champagne Pierre Gerbais 'cuvée de reserve' brut		65.00
--	--	-------

Huischampagne Laure D'Echarme		60.00
-------------------------------	--	-------

WITTE WIJNEN

FRIS FRUITIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Karl Steiner grüner veltliner « Losiumgarten »		35.00
Sancerre	Domaine Bernard Reverdy « vieilles vignes »	½ fl 28.00	49.00
Elzas	Pinot gris 'Trimbach'		38.00
Touraine	Domaine de l'Aumonier sauvignon blanc BIO		32.00
Chablis	Domaine Garnier		38.00
Zuid Afrika	Lion's Kop Stellenbosch sauvignon blanc		49.00
Duitsland	Alexander Laible Baden weissburgunder ** (pinot blanc)		37.00
Entre-2-mers	Chateau St.Marie Vieulles Vignes		36.00

HALFVOLLE WITTE WIJN

Bourgogne	Domaine Chanson Saint-Véran	½ fl 26.50	37.00
Bourgogne	j.Drouhin Saint-véran	½ f 18.00	36.00
Bourgogne	Domaine Chanson Rully		49.00
Bourgogne	Domaine Chanson 1 ^{er} cru Montagny	½ fl 32.00	48.00
Australië	Domaine d'Arenberg The Hermit Crab (marsanne, <u>viognier</u>)		42.00
Californië	Sonoma Valley Kunde Chardonnay		44.00

VOLLE KRACHTIGE WITTE WIJN

Oostenrijk	Gruener Veltliner Hiedler		33.00
Oostenrijk	Weingut Kirnbauer Burgenland chardonnay		39.00
Duitsland	Weingut Huber Baden chardonnay	½ fl 38.00	53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse		54.00
Bourgogne	Domaine Chanson Meursault		84.00
Bourgogne	Domaine Bouchard « Les Clous » Meursault	½ fl 44.00	
Bourgogne	Rully 'j.drouhin'		39.00
Spanje	Belondrade Y Lurton Rueda BIO		69.00
Bordeau	Château Tour Léognan Pessac Léognan		44.00
Rhône	Château neuf du pape Domaine la Milliére		52.00

ROSE WIJN

Côte de Provence	Henri Bonnaud « Terre Promise » BIO		36.00
------------------	-------------------------------------	--	-------

RODE WIJNEN

FRUITIG ZACHTE RODE WIJN

Italie	Il Palazzotto Barbera d'Alba		39.00
Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland « Cuvée »		33.00
Oostenrijk	Blaufränkisch j. Heinrich		41.00
Duitsland	Schlossgut Ebringen Baden pinot noir		39.00
Côte du Rhône	Domaine Ferraton « Samörens » BIO		32.00
Lalande Pomerol	Château de la Commanderie	½ fl 22.00	42.00
Nieuw-Zeeland	Petit clos Dom Clos Henri Marlborough- pinot noir		36.00

HALFVOLLE RONDE RODE WIJN

Oostenrijk	Kirnbauer K+K Burgenland zweigelt « Girmer »		46.00
Duitsland	Weingut Huber Baden „Alte reben“	½ fl 36.00	53.00
Bourgogne	Domaine Chanson Pernand Vergelesse		49.00
Bourgogne	Domaine Chanson Gevrey Chambertin		93.00
bourgogne	chambolle-musigny j.Drouhin		108.00
bourgogne	Vosne-Romané j. Drouhin		102.00
Margaux	La Bastide Dauzac		64.00
Bordeaux Supérieur	Château Reynier « Lurton »		36.00
Californië	Sonoma Valley Kunde Zinfandel		44.00

KRACHTIGE RODE WIJN

Margaux	Château Dauzac Grand Cru Classé		93.00
Margaux	Château angludet sichel		73.00
Fronsac	Château Dalem		58.00
Zuid-Afrika	Spier Stellenbosch creative block n° 5 (Bordeaux blend)		51.00

Oostenrijk	Das Phantom Burgenland	½ fl 33.00	55.00
Spanje	El Puntido Rioja – Tempranillo BIO Parker 93/100		72.00
Italië	Claudio Alario « Sorano »		96.00
Rhône	Domaine La Millière Châteauneuf-du-Pape BIO		49.00
Rhone	Châteauneuf-du-pape Domaine la Millière		54.00
Médoc	Château chasse spleen	½fl 45.00	88.00
Rhône	gigondas santa duc 'au lieu dits '		58.00
Zuid-Afrika	Eikendaal Charisma topcuvée shiraz/verdot/sangiovese		44.00
Californië	Bogle Vineyards Zinfandel		47.00
Zuid-Afrika	Beyerskloof Synergy Stellenbosch		36.00

DRANKENKAART

Stella pils	4.00
Hoegaarden Paljas	5.00
Leffe blond donker	5.00
Orval Duvel	6.00
Jenever jong of oud	6.00
Coca-cola Ice tea Fanta Orange Sprite	4.00
1/4 Bru	4.00
1/2 Bru	7.00
Huisaperitief	9.00
Coupe champagne	11.00
Kirr Sherry Pineau Martini Porto	7.00
Gancia Campari Ricard Cava	8.00
Picon Vin Blanc Bacardi Gordon Gin Wodka	8.00
Aperol spritz	10.00
Gin Hendrick's Monkey47 London 3 Filliers Bombay Sapphire	
Blue Gin Duke Gin Bio	
Brockmans copperhead gin mare hermit	11.00
Alkoholvrij aperitief : mojito €7 / Marie framboise €7 / rosé champagne €8	
Vers sinaas	5.00
Looza appel Tomaat	4.00
Supplement jus cola soda tonic	4.00
<hr/>	
Cognac Martell V.S.O.P.	12.00
Remy Martin 'Cœur de Cognac'	14.00
Armagnac Gelas-Hors d'age Calvados Groult Vénérable Hors d'age	13.00
J&B Johny Walker Chivas Regal Glenfiddich	12.00
John Jameson reserve – Irisch Whiskey	13.00
Classic Malts	
Glenkinchie Talisker 10jaar	13.50
Gragganmore 12 jaar Oban 14 jaar	13.50
Dalwhinnie 15 jaar Lagavullin 16 jaar	13.50
Bourbon Kentucky Buffalo Trace	10.00
Rhum Sailor Jerry Havanna Club 7j Pampero Aniversario (Venezuela)	10.00
Grand Marnier Cointreau Amaretto Limoncello Elixir d'Anvers	8.00
Baileys Amarula Frangelico Kahlua	8.00
Poire Framboise William – Gisselbrecht	10.00
Marc de Gewurtztraminer Grappa de Moscato	10.00

