

# 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€

Quinoa met verse kruiden, gerookte zalm, gerookte paling en rillettes van makreel met blinis  
Quinoa aux herbes fraîches, saumon fumé, anquille fumé et rillettes de maquereau sur blinis  
of/ou

Gebakken Sint-jacobsnootjes met bloemkool, crème van zwarte look, peterseliesaus en confit van ajuin  
Les coquilles St-Jacques au chou fleur, crème de l'ail noir, sauce persil et confit d'ognion

### Hoofdgerecht 30€

Gebakken vlaswijting met gesmolten pruimtomaat, knolselder, remoulade van schaal-en schelpdieren  
Lieu Jaune poëllé au tomate tombés, selerie rave et remoulade de crustacés et coquillages  
of

Hertfilet met winterse groenten, kroketje van ossestaart, bloedworst en chutney van ananas en kumquats  
Le filet de Foan aux légumes d'hiver, croquettes de queue de bœuf, boudin noir et chutney d'ananas et kumquats  
of

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

### Dessert

condérijst met geconfijte sinaasappel/ *Riz condé au confit d'agrumes*  
Moorse peer/ *poire poché à la crème de liquer de poire*  
Gebrande room/crème brûlée  
Tarte tatin

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*

## Vleessuggestie

Gebakken kalfszwezerikken met portosaus of mosterdsaus 38€

*Ris de veau poëllés croustillants, sauce porto ou à la moutarde*

## Wildsuggestie

Fazant « Fine champagne » 29€

*Faisan « Fine champagne »*

Hazerug met mosterdsaus 29€

*Râble de lievre à la moutarde*

## 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>	
Huisgemaakte garnaalkroketten	18,- <sup>[SEP]</sup>
<i>Croquettes aux 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> <sup>[SEP]</sup>	
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 garnaltjes, tomaat en blanke boter met dragon	29,-
<i>La raie poêlé aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</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

	glas	0.25L	0.50L	fles
<i>WIT FRIS</i> Earthbound chenin blanc Zuid-Afrika	7.00	13.00	25.00	35.00
<i>WIT HALFVOL</i> Domaine Bosquet chardonnay	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>WIT KRACHTIG</i> Quinta Apolonia de Belontrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00

### ROOD

<i>ROOD FRUITIG</i> Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>ROOD HALFVOL</i> <i>Lornano Rosso Toscano</i>	7.00	12.00	22.00	33.00
<i>ROOD KRACHTIG</i> 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 Steininger 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 <sup>er</sup> 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	Gruner 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 Millière		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	1/2fl 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   Havana 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

