

Dinner 39 €

Van woensdag tot zondag

Niet op Zaterdagavond en feestdagen

voorgerechten / Entrées

Tartaar van zalm met radijs, komkommer en zure room, sesamkoekje

tartare de saumon, radis, concombre, crème d'Isigny et biscuit de sésame

Cassolette van mosselen met champagnesaus / *Cassolette de moules sauce champagne*

scampi en langoustinestaartjes (gatjes) bereiding volgens marktaanvoer / *Scampi et langoustines du chef*

Bloemkoolsoepje met gerookte oosterscheldepaling, toast met haringeitjes

La soupe de chou fleur au anguille fumé, toast de caviar d'hareng

Hoofdgerechten / plats principales

Mosselen natuur bereid / *moules marinières*

Lendebiefstuk met verse frietjes en saus naar keuze / *Entrecôte frites et salade sauce au choix*

Slibtongen met sla en frietjes / *Les solettes meunière, salade et frites*

op vel gebakken pladijsfilet, structuren van knolselder en eekhorentjesbrood

La plie poêllé, structures de celerie rave et cèpes

Nagerechten/ Desserts

Chocoladeschuim / mousse au chocolat

Gebrande room / Crème brûlée

Moorse peer / poire moresque

menu | Suggesties

Voorgerecht 22€

Langoustinestaartjes geglaceerd met champagnesaus, spinazie en beukezwammen
Queue de langoustines glacé au sauce champagne, épinards et champignons d'hêtres

of/ou

vissoep « Old Fisher »

Soupe de poisson « Old Fisher »

of/ou

gravlax van zalm met rode biet, 5 specerijnen en crème van miriekswortel

Gravlax de saumon d'écosse au betteraves rouges, 5 épices et crème de raifort

Hoofdgerecht 30€

Duo van Kabeljauw en jonge tarbot met jonge groenten, witte wijnsaus met prei en dragon

Duo de cabillaud et turbotin au navarin de légumes, sauce vin blanc au poireau et estragon

of

Filet mignon 'bordelaise' met groentenpalet en fijne frietjes

Filet mignon 'bordelaise' navarin de légumes et pommes alumettes

of

Babycreeft met lentegroenten, blanke boter en natuuraardappelen (+10€)

Babyhomard au Légumes de printemps, beurre blanc et pommes nature

Dessert

Tarte tatin

Gebrande room / Crème brûlée

Moorse peer / poire Moresque

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*

Zeeuwse mosselen

Natuur / Nature 26 €
In de room / à la crème 27 €
Van de chef / Façon du chef 28 €

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

Vlees- en wildsuggestie

Gebakken grijze patrijs met een jus vol bosgeuren en herfstgroenten, fijne frietjes 34€
Perdreau sauvage au jus odeurs du bois, légumes d'automne et pommes alouettes

Fazant « fine champagne » (vanaf 15 oktober) 29€
Faisan « fine champagne » (à partir de 15 octobre)

Hazerug « harlekijn » (vanaf 15 oktober) 29€
Le râble de lièvre « Arlequin » (à partir du 15 octobre)

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

lunch 21€

dagsoep + hoofdschotel (niet op zondag)

Lunch 30€

dagsoepje + voorgerecht + hoofdschotel

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,- ^[SEP]
<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> ^[SEP]	
Carpaccio van Black Angus met notensla en parmezaanse kaas	20,-
<i>Carpaccio de Black Angus aux rucola et parmesan 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 kruidenboter, 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 garnaaltjes, tomaat en blanke boter met dragon	29,-
<i>La raie poêllé aux crevettes grises, tomates et beurre blanc à l'estragon</i>	
Ierse ossehaas frietjes en salade, saus naar keuze	34,-
<i>filet pure de Bœuf d'Irlande 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 / *Crème brûlée*

Chocoladeschuim / *mousse au chocolat*

8,-

Moorse peer met vanille / *Poire Moresque*

Coupe vanille

Dame blanche

Coupe advokaat

[L]
[SEP]

[L]
[SEP]

[L]
[SEP]

10,-

Kolonel : citroensorbet , wodka / *Colonel : sorbet citron, wodka*

Verwenkoffie of thee / *Café ou thé complet*

Warm chocolade gebakje / *Moelleux au chocolat*

Sabayon met vanilleijs/sabayon au glace vanille

Huisgemaakte tarte tatin / *tarte tatin fait maison*

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,^[L]_[SEP]

Thee | Lait Russe | Cappuccino

4,^[L]_[SEP]

Italian Coffee | French Coffee | Irish coffee

9,-

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

<i>WIT FRIS</i>	glas	0.25L	0.50L	fles
Fleur du Cap sauvignon blanc	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>WIT HALFVOL</i>				
Fleur du Cap Chardonnay	7.00	12.00	22.00	32.00
<i>WIT KRACHTIG</i>				
Quinta Apolonia de Belondrade Rueda BIO	8.00	15.00	28.00	39.00

ROOD

<i>ROOD FRUITIG</i>	glas	0.25L	0.50L	fles
Editor Rioja crianza tempranillo	6.00	11.00	21.00	30.00
<i>ROOD HALFVOL</i>				
Saladini Pilastris rosso piceno Sangiovese / montepulciano	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

Cava Palau	glas	8.00	30.00
Huischampagne Laure D'Echarme	glas	11.00	60.00
Champagne Billecart Salmon Brut réserve			85.00

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	Joel Delaunay sauvignon blanc		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
Spanje	Tuerce de botas Tempranillo wit		32.00

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
Bordeaux	Château Tour Léognan Pessac Léognan		44.00
Rhône	Château neuf du pape Domaine la Milliére		52.00
Zuid-Afrika	Neil Ellis Elgin chardonnay		36.00

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	88.00
Rhône	gigondas santa duc 'au lieu dits '		58.00
Zuid-Afrika	Eikendaal Charisma topcuvée shiraz/verdot/sangiovese		44.00
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	
Huisaperitif	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	
Brockmans copperhead gin mare hermit	11.00
Alkoholvrij aperitif : crodino 6.00 / rosé champagne 8.00 / jupiler 4.00	
Vers sinaas	5.00
Looza appel Tomaat	4.00
Supplement jus cola soda tonic	
<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

