

HET PATRONAAT

Voorgerechten

Zalm 'handgesneden tartaar' - dille - radijs - koolrabi - groene kruiden	24€
Surf & turf - gelakt buikspek - Sint-Jacobsvrucht - butternut	26€
Burrata - tomaat - groene kruiden - dille - radijs - koolrabi	22€
Garnaalkroketten (2st) - slaatje - citroen	20€
Kaaskroketten (2st) - slaatje - citroen	16€

To share - Small bites: (ideaal bij het aperitief of als voorgerecht om te delen)

Toast gerookte zalm - dille	22€
Mangalica ham +22 maanden gerijpt - fijn gesneden (100gr)	35€
Goujonettes (gefrituurde visreepjes) - 'catch of the day' - tartaar	20€
'Belgische kaviaar' potje 10gram	30€

Hoofdgerechten

Slibtongetjes - tartaar - kropsla - verse frietjes	33€
Mosselen 'Grande Royale' 1,3 kg - verse frietjes - dip	32€
Roggeveuleg - kappertjes - aardappelmousseline	33€
Wilde eend - romanesco - shiitake - zoete aardappel	34€
Steak tartaar 'à la minute' - verse frietjes - kropsla	30€
Côte à l'os (2 pers) - kropsla - verse frietjes - bearnaise	35€pp
Ierse zesrib - kropsla - verse frietjes - bearnaise	37€
suppl. mergpijp	8€

Let's meat menu (2pers) 45€pp
+- 1kg côte à l'os met verse frietjes, kropsla en bearnaise +
1fles suggestiewijn
(enkel verkrijgbaar op zondagavond)

*We werken uitsluitend met verse producten en hangen daarom af van de dagelijkse marktaanvoer.
Gelieve ons te verontschuldigen voor ingrediënten die soms niet voorhanden zijn.
Dank voor uw begrip.*

EEN HUIS VOL SMAAK