

SEIZOEN EN SMAAK

Vitello tonnato - kalfsvlees - tonijnmayonaise - radijs - kappers

** Ravioli van kreeft - jonge prei - chorizo

Barbarie eend - groene asperge - kersen - zoete aardappel

Belgische aardbeien - rode vruchten - witte chocolade - kletskep - pistachenoot

OF Kazen geselecteerd door 'Van Tricht' - brioche - chutney +7€

Aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht (3gangen +20€)

Aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht (4gangen** +30€)

TO SHARE

Jamon Iberico de Bellota (100GR) - salsa tomaat - crackers 35€

Buikspek 'Iberico' - gelakt - gebrande sesam 20€

KAART

Burrata - honingtomaatjes - groene kruiden - zwarte olijf 22€

Vitello tonnato - kalfsvlees - tonijnmayonaise 22€

Ravioli van kreeft - jonge prei - chorizo 26€

Garnaalkroketten - notensla - Noordzee garnalen 19€

Kaaskroketten - notensla - parmezaan 16€

VIS

Noordzeetongen 'meunière' - tartaarsaus - salade - verse frietjes 35€

Gebakken paling - tartaarsaus - salade - verse frietjes 35€

Zeeuwse mosselen (1,3KG) - dip - verse frietjes 33€

VLEES

Ierse rib-eye (300GR) - bearnaise - salade - verse frietjes. (+8€) 39€

Côte à l'os (2p) 'West-Vlaams rood' - béarnaise - salade - verse frietjes 35€

Barbarie eend - groene asperge - kersen - zoete aardappel 33€

Handgesneden rundstartaar - salade verse frietjes 32€