



MARKTMENU

Ons marktmenu wordt geserveerd voor zowel lunch als diner.

2-gangen (voorgerecht & hoofdgerecht) € 32,00

3-gangen (voorgerecht, hoofdgerecht & dessert) € 38,00

Om u een goede service te kunnen bieden, vragen we vanaf 6 personen te kiezen voor onze menu.

Onze menu wordt per tafel geserveerd.

Openingsuren keuken: dinsdag tot en met zaterdag 12.00-14.00/19.00-21.30.

Gratis parking over de middag.

Bent u allergisch? Meld het ons. De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.

Onze chef maakt met veel plezier een gerecht klaar voor de kleinsten. Vraag ernaar bij onze maître.

Alle prijzen zijn in Euro.



VOORGERECHTEN

KREEFT 26

OESTERS

Copperhead gin, komkommer & Zeebanaan 22

GANZENLEVER 3 BEREIDINGEN

appelstructuren & gepikkelde rode ui 25

KALFSZWEZERIJK – KROKANT GEBAKKEN

morieljes, aardpeer & kalfjus met Oude Port 22

HOOFDGERECHTEN

POLDERHAAS

knolselder, veenbes, groene kool & saus van de karkas met Valrhona Guanaja 35

FAZANT

witlof op de barbecue, crème van Brusselse kooltjes, Pommes Anna & dubbele jus van de karkas 35

TARBOT

winterprei, Béarnaise van kreeft @ fragola di Sarda 45

FILET VAN ZEETONG

karnemelkstoemp, venkel @ Belgische Kaviaar 40

SYMFONIE VAN WINTERGROENTEN 25

DESSERTS

MOELLEUX VAN CHOCOLADE – KLASSIEKE WIJZE

vers gedraaid ijs van banaan & rhum 10

CREME BRULEE

lavendel, gemarineerde bosvruchten & ijsgekoelde sabayon van bloedsinaasappel 10



MANDARIJN

witte Valrhona chocolade 10

ASSORTIMENT GERAFFINEERDE KAZEN VAN KAASMEESTER CALLEBAUT 12



ONZE WIJNSELECTIE

		
Prosecco Di Faveri, Glera druif, veneto, Italië <i>Mooie, fijne prosecco met een fris en fruitig mondstructuur</i>	€ 8,00	€ 35,00
WITTE WIJN		
Schneider, Weissburgunder druif, Pfalz regio, Duitsland 2016 <i>Elegante wijn met lichte zuren. Pit- en steenfruit zorgen voor een mooie rondheid</i>	€ 7,00	€ 30,00
Reverdito, Nascetta druif, Piëmonte, Italië 2016 <i>Fruïtige wijn met vooral rijpe pitfruit en citrus. Daarnaast lichte florale toetsen die mooi in balans zijn met het fruit.</i>	€ 7,00	€ 30,00
RODE WIJN		
Boya, Syrah druif, San Antonio Leyda Valley, Chili 2013 <i>Stevige wijn met diep rood fruit en gerookte aroma's, eindigt wel sappig met fijne zuren.</i>	€ 8,00	€ 35,00
Dirk Vermeersch 'Le plan GT-S', Côte du Rhône, Frankrijk 2014 (Belgische wijnmaker) <i>Heerlijke Syrah met vol intens zwart fruit, karaktervolle kruiding en lichte toast.</i>	€ 9,00	€ 46,00

SUGGESTIE VAN DE SOMMELIER

Domodimonte 'Il Messia', Montepulciano en Merlot, Marche 2012

Ideale keuze bij onze vleesgerechten.

Intense, fruitige wijn met complexe aroma's van braambes, anijs en gerookte toetsen.

Zachte afbreuk met ronde tannines.



€ 11,00



€ 65,00

Vraag onze sommelier
naar onze royale wijnkaart.