


VOORGERECHTEN ENTRÉES STARTERS

Voorgerechten

Entrées

Starters

Snowcrab - frisse bloemkool - Oosterse tartaarsaus	29.00
<i>Crabe des neiges - chou-fleur frais - sauce tartare orientale</i>	
<i>Snow crab - fresh cauliflower - oriental tartar sauce</i>	
Tataki van tonijn - mango - avocado - tomaat	28.00
<i>Tataki de thon - mangue - avocat - tomate</i>	
<i>Tataki of tuna - mango - avocado - tomato</i>	
Garnalencocktail 'Old School' - Oostendse garnalen	24.00
<i>Cocktail de crevettes 'Old School' - crevettes d'Ostende</i>	
<i>Shrimp cocktail 'Old School' - Ostend shrimps</i>	
Kaaskroketten	17.00
<i>Croquettes au fromage</i>	
<i>Cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketten	23.00
<i>Croquettes aux crevettes</i>	
<i>Shrimp croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	21.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i>	
<i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VLEES VIANDE MEAT

Kalfspicanha - biowortel - sabayon van pickles - spitskool - parelcouscous	28.00
<i>Picanha de veau - carotte bio - sabayon de pickles - chou pointu - couscous perlé</i> <i>Picanha veal - organic carrot - pickles sabayon - pointed cabbage - pearl couscous</i>	
Huisbereide steak tartaar 'Angus grand cru' - kropsla - frietjes	26.00
<i>Tartare de boeuf maison 'Angus grand cru' - laitue - frites</i> <i>Homemade steak tartare 'Angus grand cru' - lettuce - french fries</i>	
Beef Terriyaki - gemarineerde filet mignon op Japanse wijze - noedels	28.00
<i>Terriyaki de boeuf - filet mignon mariné à la Japonaise - nouilles</i> <i>Beef Terriyaki - marinated filet mignon 'Japanese style' - noodles</i>	
Filet Pur 'Holstein' - kropsla - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet Pur 'Holstein' - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Filet Pur 'Holstein' - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Rib-eye 'Simmenthal' - kropsla - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	39.00
<i>Faux-filet 'Simmenthal' - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Rib-eye 'Simmenthal' - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Vol-au-vent royal - kalfszwezeriken - mousseline - frietjes	29.00
<i>Vol-au-vent royal - ris de veau - mousseline - frites</i> <i>Chicken stew - sweetbread - mousseline - French fries</i>	
Kip 'Schorenaer' - op coq au vin wijze	28.00
<i>Poulet 'Schorenaer' - style Coq au vin</i> <i>Chicken 'Schorenaer' in red wine sauce</i>	
Angus burger 'New York Style'- Cheddar - bacon - huisgemaakte ketchup - frietjes	18.00
<i>Angus burger 'Style New York' - Cheddar - bacon - ketchup maison - frites</i> <i>Angus burger 'New York Style' - Cheddar - bacon - homemade ketchup - French fries</i>	
Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries	3.50

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Op vel gebakken zeebaars - geprakte aardappel met waterkers - zongedroogde tomaten **27.00**

Loup de mer, cuit sur la peau - purée de pommes de terre au cresson - tomates séchées
Sea bass, baked on the skin - mashed potato with watercress - sun-dried tomatoes

Zeetong 'Meunière' - frietjes - slaatje **45.00**

Sole 'Meunière' - frites - salade
Dover sole 'Meunière' - French fries - salad

Oostendse aardappel - grijze garnalen - zure room - Avruga kaviaar **27.00**

Pomme de terre d'Ostende - crevettes grises - crème sure - caviar Avruga
Ostend potato - grey shrimps - sour cream - Avruga Caviar

Tomaat - grijze garnalen - kropsla - frietjes **30.00**

Tomate - crevettes grises - laitue - frites
Tomato - grey shrimps - lettuce - French Fries

KLEINE GERECHTEN PETITS PLATS SMALL DISHES

Toast geitenkaas - fris slaatje - appeltjes - honing **21.00**

Pain grillé de fromage de chèvre - salade fraîche - pommes - miel
Toast goat cheese - fresh salad - apples - honey



Caesar salade - hoevekip **24.00**

Salade César - poulet fermier
Caesar salad - farm chicken

Salade verse tonijn 'mi-cuit' - ansjovis - olijven - boontjes **28.00**

Salade de thon frais 'mi-cuit' - anchois - olives - haricots
Salad of fresh tuna 'mi-cuit' - anchovy - olives - beans


Club sandwich - gerookte zalm - kip - grijze garnalen **18.00**

Club sandwich - saumon fumé - poulet - crevettes grises
Club sandwich - smoked salmon - chicken - gray shrimps


Spaghetti Bolognese **16.00**

PLATES TO SHARE

Apero

Kaas & salami mix		9.00
<i>Mix fromage & salami - Cheese & salami mix</i>		
Kaasplank		16.00
<i>Plateau de fromages affinés - Cheese plate</i>		
Assortiment charcuterie		19.00
<i>Assiette de charcuteries - Cold cuts</i>		
Toost met gerookte zalm		18.50
<i>Toast au saumon fumé - Toast with smoked salmon</i>		

Apéritif

Mini kaaskroketten		9.00
<i>Mini croquettes de fromage - Mini cheese croquettes</i>		
Mini garnalkroketten		12.50
<i>Mini croquettes aux crevettes - Mini shrimp croquettes</i>		
Vleeskroketten "Dierendonck" met tartaarsaus		16.00
<i>Croquettes de viande "Dierendonck" sauce tartare - Beef croquettes, tartare sauce</i>		

Aperitif

Nacho's - guacomole - Cheddar - chili con carne		9.00
<i>Nacho's - guacomole - Cheddar - chili con carne</i>		
Tzatziki & Flatbread		14.00
<i>Tzatziki & galette - Tzatziki & flatbread</i>		
Bruscetta met tomaat - basilicum - burrata		15.00
<i>Bruscetta aux tomates - basilic - burrata</i>		
<i>Bruscetta with tomatoes - basil - burrata</i>		
Goujonettes met tartaarsaus		14.00
<i>Goujonettes sauce tartare - Goujonettes tartare sauce</i>		
Toast cannibal		14.00
<i>Toast cannibal - Toast with raw minced meat</i>		
Scampi Tempura, soja en hijiki		16.00
<i>Scampi tempura - soja - hijiki</i>		
Calamari met tomatenmayonaise		19.00
<i>Calamari - mayonnaise de tomates -</i>		
<i>Calamari - tomato mayonnaise</i>		

Kuiken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Damier Free Wi Fi

Gratis parking tijdens lunch. Stationnement gratuit pendant le déjeuner. Free parking during lunch.

MENU DAMIER**60.00**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

Garnaalkroketten
Croquettes de crevettes
Shrimp croquettes

OR

**Snowcrab - frisse bloemkool -
Oosterse saus**
*Crabe des neiges - chou-fleur frais -
sauce tartare orientale*
*Snow crab - fresh cauliflower -
oriental tartar sauce*

**Filet Pur - kropsla - frietjes
peper/bearnaise/champignon saus**
*Filet Pur - laitue - frites -
sauce au poivre/aux champignons/béarnaise*
*Filet Pur - lettuce - French fries -
pepper/béarnaise/mushroom sauce*

OR

**Zeebaars - geprakte aardappel met
waterkers - zongedroogde tomaten**
*Loup de mer - purée de pommes de terre au
cresson - tomates séchées*
*Sea bass, - mashed potato with watercress -
sun-dried tomatoes*

**Citroentaartje - witte chocolade -
bosbessen - meringue**
*Tarte au citron - chocolat blanc - myrtilles -
meringue*
*Lemon cake - white chocolate - blueberries -
meringue*

MENU DU CHEF**55.00**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

-

Tataki van tonijn - mango - avocado - tomaat
Tataki de thon - mangue - avocat - tomate
Tataki of tuna - mango - avocado - tomato

-

**Kalfspicanha - biowortel - sabayon van pickles
- spitskool - parelcouscous**
*Picanha de veau - carotte bio - sabayon de pickles -
chou pointu - couscous perlé*
*Picanha veal - organic carrot - pickles sabayon - pointed
cabbage - pearl couscous*

-

Carpaccio van ananas - caramel - kokosijs
Carpaccio d'ananas - caramel - glace coco
Carpaccio of pineapple - caramel - coconut ice cream

Kaasassortiment Mr. Callebaut
Assortiment de fromage du M. Callebaut
Cheese variety Mr. Callebaut

Supplement 16.00

Kaas in plaats van dessert +10.00
Fromage au lieu de dessert
Cheese instead of dessert

Aangepaste dranken**Boissons sélectionnées****Selected drinks****Apero glas Champagne 'Ruinart'****2 glazen passende wijnen**

Vins 2 verres - Wine 2 glasses

Clos Ibai Blanco Bio
Tour de Mirambeau
Tio Uco Alvar De Dios

Geen aanpassingen mogelijk*Aucun changement possible**No changes possible***30.00**

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket	11.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i> 	
Garnaalkroket	15.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognese	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Goujonettes - tartaarsaus (6 stuks)	12.00
<i>Goujonettes - sauce tartare (6 morceaux)/Fish stripes - tartare sauce (6 pieces)</i>	
Kindersteak - frietjes - slaatje	16.00
<i>Bifteck - frites - salade/Steak - French fries - salad</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche	10.00
<i>Glace à la vanille - sauce au chocolat chaud</i> <i>Vanilla ice cream - hot chocolate sauce</i>	
Chocolademouse	10.00
<i>Mousse au chocolat</i> <i>Chocolate mousse</i>	
Carpaccio van ananas - caramel - kokosijs	10.00
<i>Carpaccio d'ananas - caramel - glace coco</i> <i>Carpaccio of pineapple - caramel - coconut ice cream</i>	
Gemarineerde aardbeien - Bourbon vanille-ijs - slagroom	13.00
<i>Fraises marinées - glace vanille Bourbon - chantilly</i> <i>Marinated strawberries - Bourbon vanilla ice cream - whipped cream</i>	
Huisgemaakte crème brûlée	10.00
<i>Crème brûlée maison</i> <i>Homemade crème brûlée</i>	
Kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromage de Mr. Callebaut/Cheese variety Mr. Callebaut</i>	

