

STARTERS

Toute entrée prise comme plat principal sera majorée de 5 euro

Voor elk voorgerecht genomen als hoofdgerecht, wordt een supplement van 5 euro aangerekend

INKTVIS - CALAMAR 18

Sauté van inktvis, knolselder, citroen, maanzaad
Sauté de calamars, céleri rave, citron, graine de pavot

KRAB – CRABE 20

Krabgyozas, maïscrème, dragon
Gyozas de crabe, crème de maïs, estragon

RODE MUL – ROUGET BARBET 18

Tartaar van rode mul, groene kruiden
Tartare de rouget barbet, herbes fraîches

SINT-JAKOBSSCHELP – SAINT-JACQUES 19

Crudo van Sint-Jakobsnoten, gelei van pompelmoes, zure room
Crudo de noix de Saint-Jacques, gelée de pamplemousse, crème d'isigny

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 17

KREEFTKROKETTEN – CROQUETTES DE HOMARD 21

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

DOORNHAAI - AIGUILLAT 28

Gelakte doornhaai, zeewierpannenkoekjes, Chinese garnituur
Aiguillat laqué, crêpes aux algues, garniture chinoise

BOUILLABASSE 32

Bouillabaisse van Noordzeevis
Bouillabaisse de poissons de la mer du Nord

KABELJAUW – CABILLAUD 31

Skreihaas, handgepelde grijze garnalen, peterseliewortel, zeekraal
Dos de Skrei, crevettes grises épluchées à la main, racine de persil, salicorne