

STARTERS

Garnaalkroketten/sla/citroen € 23

Garnelenkroketten – croquettes aux crevettes – shrimp croquettes
*allergeen: 2-3-4-5-6-12-13

Zeebarbeel/citrus/muntpesto € 21,5

Meeräsche/Zitrus/Minze-Pesto – rouget/agrumes/pesto de menthe – red mullet/citrus/mint pesto *allergeen: 1-2-4-12-13

Garnalenbisque/cognac/room € 21

Garnelenensuppe – bisque de crevettes – shrimp soup
*allergeen: 2-3-4-5-6-12-13-14

Belfurn rund/carpaccio/geraspte kaas € 19,5

Rind Carpaccio – carpaccio de boeuf – beef carpaccio
*allergeen: 5

Vitello de Torre/rucola € 19

Vitello de Torre/Rakete – vitello de torre/roquette – vitello de torre/rocket *allergeen: 1-2-5-13

VIS – FISCH – POISSON – FISH

* De vissoorten zijn afhankelijk van de dagelijkse aanvoer van onze Zeebrugse vissers.

* Nach Lieferung des Fischers - Selon arrivage des pêcheurs - depending on arrivals from the fishermen

ONZE REGIONALE TOPPER: € 31,5

unser regionaler Spitzenreiter

notre offre top régionale - our regional highlight

Hondshaai/Rodenbach/gepekeld groenten

Kleiner gepunkteter Dornhai/Rodenbach/ingelegtem Gemüse – roussette/Rodenbach/légumes saumurés - spotted dogfish /Rodenbach/pickled vegetables

* allergeen: 1-2-4-5-12-13-14

Dagvangst/groene groenten/citroenbotersaus € 35

Tagesfang/grüne Gemüsen/Zitronenbuttersoße – pêche du jour/légumes vertes/sauce beurre blanc au citron – day catch/green vegetables/lemon butter sauce

*allergeen: 1-2-4-5-12-13

Dagvangst/courgette/strandkrabsaus € 36

Tagesfang/Zucchini/Strandkrabbensoße – pêche du jour/courgette/sauce d'étrilles – day catch/courgette/green crab sauce

*allergeen: 1-2-4-5-6-11-12-13

Dagvangst/spitskool-spek/langoestinesaus € 35,5

Tagesfang/ Spitzkohl-Speck /Langoustinesoße – pêche du jour/ choux pointu-lard/sauce de langoustines – day catch/pointed cabbage-bacon/langoustine sauce

*allergeen: 1-2-4-5-6-11-12-13

Visgratin/Noordzee bijvangst/saffraan saus € 29,5

Nordseefischgratin – gratin de poissons de la Mer du Nord – North Sea fish gratin *allergeen: 1-2-4-5-6-12-13

Prijzen zijn in EURO, dienst & BTW inbegrepen

Service und MwSt einbegriffen - Service & TVA inclus - Service & VAT included
1 rekening/tafel - 1 Rechnung/Tisch - 1 facture/table - 1 bill/table

Allergie, carnivoor of iets wat u écht niet lust?

Vraag raad bij onze medewerkers betreft mogelijke aanwezigheid van allergenen. Kruiscontaminatie kunnen we nooit helemaal uitsluiten. Onze menukaart kan dagelijks veranderen.

ZEEVRUCHTEN – MERESFRÜCHTE FRUITS DE MER – SEAFOOD

KREEFT Hummer-homard-lobster

HOOFDGERECHT: Kreeft € 59

*allergeen: 2-3-4-5-6-12-13

Lauw met tomaat, ei, sla en mayo

Lauwarm – tiède – lukewarm

Gegrild met citroenboter

Gegrillt – grillé – grilled

VLEES – FLEISCH – VIANDE – MEAT

REGIONAAL Belfurn Aberdeen Angus rund
van de familie Vanderhaeghe uit Veurne

Tagliata/pesto/krielpatat € 37,5

Regionales Rindfilet/Pesto/Zwergkartoffeln – filet de boeuf régional/pesto/pommes bantam – regional beef fillet/ pesto/king edward potatoes

*allergeen: 2-3-4-5-7-11-12-13

VEGGIE

Elke hoofdgerecht kan vegetarisch aangepast worden

Vegetarische moussaka € 27,5

*allergeen: 2-3-4-5-7-12-13

SWEETS

Dame blanche met Heritage roomijs € 10

Vanilleeis/warme Schokoladensoße – glace vanille/sauce au chocolat chaud – vanilla ice cream/warm chocolate sauce

*allergeen: 2-3-4-5

Crème Brûlée € 11

*allergeen: 2-3-4-5

Tarte Tatin € 11

*allergeen: 2-3-4-5-7-10-11

Roomijs lactosevrij € 10

Laktosevrij Eis – crème glace sans lactose – lactose-free ice cream

*allergeen: 2-3-4-7

Citroentaart met Italiaanse meringue € 11

Zitronentorte mit italienischer Meringue – tarte au citron et meringue italienne – lemon cake with Italian meringue

*allergeen: 2-3-4-5-7-9-10-11

Kolonel - citroensorbet & wodka € 11,5

*allergeen: 14

1 VIS	2 GLUTEN	3 SOJA	4 EI
5 MELK	6 SCHAALDIEREN	7 NOTEN	8 WEEKDIEREN
9 PINDA'S	10 SESAMZAAD	11 LUPINE	12 SELDERIJ
13 MOSTERD	14 ZWAVELDIOXIDE		