

STARTERS

Garnaalkroketten/sla/citroen € 23,0

Garnelenkroketten – croquettes aux crevettes – shrimp croquettes

Bisque/grijze noordzeegarnalen € 21,0

Bisque/Nordzeegarnalen – Bisque/crevettes de la mer du Nord – Bisque/North Sea shrimp

Zoete aardappel/garnalen/menapii ham € 21,5

Süßkartoffel/Garnelen/Menapii-Schinken - patate douce/crevettes/jambon de ménapii - sweet potato/shrimps/menapii ham

Belfurn rund/carpaccio/geraspte kaas € 19,5

Rind Carpaccio – carpaccio de boeuf – beef carpaccio

Vitello de Torre/rucola € 19,5

Vitello de Torre/Rakete – vitello de torre/roquette – vitello de torre/rocket

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

Dagvangst/witloof/speksaus/zoete patat € 36,0

Tagesfang/Chicoree/Specksauce/ Süßkartoffel – pêche du jour/chicorée/sauce au bacon/patate douce – catch/chicory/bacon sauce/sweet potato

Dagvangst/butternut/sinaassaus/polenta € 36,5

Tagesfang/Butternuss/Orangen-Sauce/Polenta – pêche du jour/butternut/sauce orange/polenta – catch/butternut/orange sauce/polenta

Dagvangst/spinazie/garnalensaus/puree € 37,0

Tagesfang/Spinat/Garnelensoße/Püree – pêche du jour/épinard/sauce aux crevettes/purée – catch/spinach/shrimp sauce/mashed potatoes

Visgratin/Noordzee bijvangst/saffraan saus € 29,5

Nordseefischgratin – gratin de poissons de la Mer du Nord – North Sea fish gratin

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

HOOFDGERECHT KREEFT €59

Hummer-homard-lobster

- Lauw met tomaat, ei, sla en mayo

Lauwarm – tiède – lukewarm

- Gegrild met citroenboter

Gegrillt – grillé – grilled

ZEEVRUCHTENSCHOTEL 2P €136

(Enkel op bestelling 24u op voorhand)

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

VEGGIE

Elke hoofdgerecht kan vegetarisch aangepast worden

Vegetarische moussaka € 27,5

SWEETS

Dame blanche met Heritage roomijs € 10,0

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

Crème Brûlée € 11,0

Tarte Tatin € 11,0


Roomijs lactosevrij € 10,0

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

Citroentaart met Italiaanse meringue € 11,0

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

Kolonel - citroensorbet & wodka € 11,5

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		