

STARTERS

Garnaalkroketten/sla/citroen € 23,0
Garnelenkroketten – croquettes aux crevettes – shrimp croquettes

Bisque/grijze noordzeegarnalen/room € 21,0
Bisque/Nordseegarnelen/Sahne – Bisque/crevettes de la mer du Nord/crème – Bisque/North Sea shrimp/cream

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/kalf/makreel € 19,5
Kalb/Makrele – veau/maquereau – veal/mackerel

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 KLASSIEKER: € 37,5

Kabeljauw à l'Ostendaise

Kabeljauwhaasje/champignons/grijze garnalen/geconcaseerde tomaat/mosselen

Kabeljauw/Pilze/Garnelen/Tomaten/Muscheln
Cabillaud/champignons/crevettes/tomates/moules
Cod/mushrooms/shrimps/tomatoes/mussels

Dagvangst/spitskool/chorizosaus € 36,0
Tagesfang/Spitzkohl/Chorizosauce – Pêche du jour/chou pointu/sauce au chorizo – Day catch/pointed cabbage/chorizo sauce

Dagvangst/knolselder/schaaldierensaus € 37,0
Tagesfang/Sellerie/Schalentiersoße – Pêche du jour/céleri-rave/sauce de crustacés – Day catch/celeriac/shellfish sauce

Dagvangst/gekonfijte prei/kruidensaus € 36,5
Tagesfang/kandierter Lauch/Kräutersoße – poisson du jour/poireaux confits/sauce aux herbes – Day-catch/candied leeks/herb sauce

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 Schokoladensauce – 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 | | |