

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

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/Brusselse spruiten/witte wijnsaus op basis van citroen/krielaardappel € 36,0

Tagesfang/der Brüsseler Kohl/Weißweinsauce mit Zitrone – Pêche du jour/choux de Bruxelles/sauce au vin blanc au citron – Day catch/ Brussels sprouts/white wine sauce with lemon

Dagvangst/gevulde courgette/tomatensaus met oregano/krielaardappel € 37,0

Tagesfang/Gefüllte Zucchini/Tomatensauce mit Oregano – Pêche du jour/courgette farcie/sauce tomate à l'origan – Day catch/filled zucchini/tomato sauce with oregano

Dagvangst/gegrilde seizoensgroenten/kruidenolie/aardappelpuree € 36,5

Tagesfang/gegrilltes Gemüse der Saison/Kräuteröl – poisson du jour/légumes de saison grillés/huile aux épices – Day-catch/grilled seasonal vegetables/oil with herbs

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		