

Voorgerechten - Entrées - Starters - Vorspeisen

Klassiekers - Les classiques - Classics - Klassiker

Garnaalkroketjes - Garnaalcrème - Gefruite peterselie <i>Croquettes aux crevettes grises - Crème de crevettes - Persil frit</i> Shrimp croquettes - Shrimp cream - Fried parsil <i>Kroketten von grauen Garnelen - Garnelen-Creme - Frittierte Petersilie</i>	18.00 €
Caesar Salad (hoevekip, parmezaan, spek, croutons, tomaat, rode ui, ansjovis) <i>Salade César (poulet de ferme, parmesan, lardons, croutons, tomate ognion, anchois)</i> Caesar Salad (farm chicken, parmesan, bacon, croutons, tomato, red onion, anchovy) <i>Caesar Salat (Bauernhof Huhn, Parmesan, Speck, Croutons, Tomaten, rote Zwiebeln, Sardellen)</i>	24.00 €
Jamón Ibérico - Pan con tomate	24.00 €
Caviar Alverta Royal Petrossian 12gr	35.00 €
Caviar Alverta Royal Petrossian 30gr	69.00 €

Voorgerechten - Entrées - Starters - Vorspeisen

Seizoenssuggesties - Suggestions de saison

Seasonal suggestions - Saisonale Vorschläge

Carpaccio van Limousin rundsvlees - Ganzenlever - Tamarillo	25.00 €
<i>Carpaccio de boeuf Limousin - Foie d'oie - Tamarillo</i>	
Beef carpaccio 'Limousin' - Goose liver - Tamarillo	
<i>Limousin Rinder Carpaccio - Ganzenleber - Tamarillo</i>	
Gillardeau 2° oesters op ijs - <i>Huîtres Gillardeau 2° sur glace</i> (3/6)	18.00 €/32.00 €
<i>Gillardeau oysters 2° on ice - Gillardeau Austern 2° auf Eis</i> (3/6)	
Bosduif - Sinaasappel - Balsamico	24.00 €
<i>Pigeon ramier - Orange - Balsamique</i>	
Pigeon - Orange - Balsamic	
<i>Taube - Orange - Balsamico</i>	
Gebakken langoustines - Gember - Limoen - Chutney van aardpeer	36.00 €
<i>Langoustines - Gingembre - Citron vert - Chutney de topinambour</i>	
Fried langoustines - Ginger - Lime - Chutney of Jerusalem artichoke	
<i>Gebratene Kaisergranat - Ingwer - Limette - Topinambur-Chutney</i>	
Halve kreeft - Citroengras - Gember - Cocosmelk - Jasmijnrijst	28.00 €
<i>Demi homard - Citronnelle - Gingembre - Lait de noix de coco - Riz</i>	
Half lobster - Lemon grass - Ginger - Coconut milk - Rice	
<i>Halber Hummer - Zitronengras - Ingwer - Kokosmilch - Reis</i>	

Hoofdgerechten – Plats – Main courses – Hauptgerichte

Klassiekers - Les classiques - Classics - Klassiker

Gebakken sliptongen (3 stuks), in beste boter, slaatje en frietjes 28.00 €

Solettes meunière (3 pièces), frites et salade

Pan fried baby Dover soles (3 pieces), fresh Belgian fries and salad

Gebackene kleine Seezunge in Bester Butter, Salat und Pommes

Filet pur ‘Angus’ met béarnaise of pepersaus - Frietjes - Salade 35.00 €

Filet pur d’Angus, sauce béarnaise ou poivre - Frites - Salade

Angus beef fillet with béarnaise or peppercorn sauce - Belgian fries - Salad

Angus Filet mit Béarnaise oder Pfeffersauce - Pommes - Salat

Dunne lende ‘Ierse Angus’ 350gr - Béarnaise of pepersaus - Slaatje - Frietjes 30.00 €

Entrecôte ‘Angus Irlandais’ 350gr - Béarnaise ou sauce au poivre - Salade - Frites

Entrecôte ‘Irish Angus’ côte à l’os 350gr - Béarnaise or peppercorn sauce - Salad - Fries

Zwischenrippenstück ‘Irisches Angus’ 350gr - Béarnaise oder Pfeffersauce - Salat – Pommes

Penne - Boschampignons - Tartufata (Vegetarisch) 24.00 €

Penne - Champignons des bois - Tartufata (Végétarien)

Penne - Wild mushrooms - Tartufata (Vegetarian)

Penne - Waldpilze - Tartufata (Vegetarisch)

Extra:

Portie smeuïge aardappelpuree 6.00 €

Portion de purée de pommes de terre

Portion of creamy mash potatoes

Portion cremiges Kartoffelpüree

Portie warme seizoensgroentjes 8.00 €

Portion de légumes de saison chaude

Portion of hot vegetables

Portion heißes Gemüse

Hoofdgerechten – Plats – Main courses – Hauptgerichte

Seizoenssuggesties - Suggestions de saison Seasonal suggestions - Saisonale Vorschläge

Kabeljauwhaasje - Spinazie - Handgepelde Zeebrugse grijze garnalen - Champagnesaus <i>Filet de cabillaud - Epinards - Sauce au Champagne - Crevettes grises de Zeebrugge</i> Cod fillet - Spinach - Handpeeled Zeebrugge shrimps - Champagne sauce <i>Kabeljau filet - Spinat - Hand-geschälte Zeebrügge-Garnelen - Champagner-sauce</i>	32.00 €
Griet - Miso - Kokkels - Ravioli - Paksoi - Krokante quinoa <i>Barbue - Miso - Palourdes - Ravioli - Bok choy - Quinoa croustillant</i> Brill - Miso - Clams - Ravioli - Chinese cabbage - Crispy quinoa <i>Glattbutt - Miso - Muscheln - Ravioli - Pak Choi - Knusprige quinoa</i>	28.00 €
Hele kreeft - Citroengras - Gember - Cocosmelk - Jasmijnrijst <i>Homard entier - Citronnelle - Gingembre - Lait de noix de coco - Riz</i> Whole lobster - Lemon grass - Ginger - Coconut milk - Rice <i>Ganzer Hummer - Zitronengras - Ingwer - Kokosmilch - Reis</i>	49.00 €
Fazant 'Fine Champagne' - Knolselder - Savooikool - Aardappel met witte truffel <i>Faisan 'Fine Champagne' - Céleri rave - Chou frisé - Pomme de terre à la truffe blanche</i> Pheasant 'Fine Champagne' - Celeriac - Savoy cabbage - Potato with white truffle <i>Fasan ,Fine Champagne' - Knollensellerie - Wirsing - Kartoffel mit weißem Trüffel</i>	28,00 €
Hazerug (800gr) - Peertje in rode wijn - Knolselder - Veenbessen (2 personen) <i>Râble de lièvre (800gr) - Poire au vin rouge - Cèleri rave - Canneberges (2 personnes)</i> Saddle of hare (800gr) - Pear in red wine - Celeriac - Cranberries (2 persons) <i>Hasenrücken (800gr) - Birne in Rotwein - Knollensellerie - Preiselbeeren (2 personen)</i>	76.00 €

Kids Corner

Kaaskroketje <i>Croquette de fromage</i> Cheese croquette <i>Käsekrokette</i>	8.00 €
Garnaalkroketje <i>Croquette de crevettes</i> Shrimp croquette <i>Garnelenkrokette</i>	8.00 €
Gebakken sliptong (1 stuk), in beste boter, slaatje en frietjes <i>Solette meunière (1 pièce), frites et salade</i> Pan fried baby Dover sole (1 piece), fresh Belgian fries and salad <i>Gebackene kleine Seezunge (1 Stück) in Bester Butter, Salat und Pommes</i>	13.00 €
Gebakken sliptongen (2 stuks), in beste boter, slaatje en frietjes <i>Solettes meunière (2 pièces), frites et salade</i> Pan fried baby Dover soles (2 pieces), fresh Belgian fries and salad <i>Gebackene kleine Seezunge (2 Stücke) in Bester Butter, Salat und Pommes</i>	20.00 €
Kids filet pur - Frietjes - Mayonaise <i>Filet pur enfant - Frites - Mayonaise</i> Kids beef fillet - Fries - Mayonaise <i>Kindersteak - Pommes - Mayonaise</i>	22.00 €
Spaghetti Bolognaise	10.00 €

Nagerechten – Desserts – Nachspeise

Dame Blanche	12.00 €
<i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	
Sabayon - Vanille - Aardbeien	14.00 €
<i>Sabayon - Vanille - Fraises</i>	
Sabayon - Vanilla - Strawberries	
<i>Sabayon - Vanille - Erdbeeren</i>	
Chocolademousse - Crumble - Limoencrème	10.00 €
<i>Mousse au chocolat - Crumble - Crème de citron vert</i>	
Chocolate mousse - Crumble - Lime	
<i>Schokoladenmousse - Streusel - Limetten Creme</i>	
Tiramisu - Ijs van geroosterde butternut - Crumble van peperkoek	14.00 €
<i>Tiramisu - Crème glacée de butternut rôti - Crumble de pain d'épice</i>	
Tiramisu - Ice cream of roasted butternut - Gingerbread crumble	
<i>Tiramisu - Gebratene Butternuss Eis - Lebkuchen-Crumble</i>	
Coupe 'Colonel'	14,00 €
Kaasbordje met geaffineerde kazen	15.00 €
<i>Assiette de fromages affinés</i>	
Cheese plate with affinied cheeses	
<i>Käseplatte</i>	

Belgian Menu

Iedere dag, behalve zaterdagavond en zondag - Chaque jour, sauf le samedi soir et dimanche
Every day, except Saturday evening and Sunday

Garnaalkroketjes - Gefruite peterselie
Croquettes aux crevettes grises - Persil frit
Shrimp croquettes - Fried parsil

Duo van gebakken sliptongetjes - Frietjes
Duo de solettes meunière - Frites
Duo of pan fried baby Dover soles - Fries

Of / Ou / Or

Gebakken filet van zwarte hoevekip - Knolselderpuree - Witlofslatje - Frietjes
Filet de poulet de ferme noire - Puree de céleri rave - Salade d'endives - Frites
Fillet of black farmhouse chicken - Celериac mash - Chicory salad - Fries

Dame Blanche

€ 38.00 pp

Dukes' Menu

Bosduif - Sinaasappel - Balsamico

Pigeon ramier - Orange - Balsamique

Pigeon - Orange - Balsamic

Taube - Orange - Balsamico

Griet - Miso - Kokkels - Ravioli - Paksoi - Krokante quinoa **

*Barbue - Miso - Palourdes - Ravioli - Bok choy - Quinoa croustillant ***

Brill - Miso - Clams - Ravioli - Chinese cabbage - Crispy quinoa **

*Glattbutt - Miso - Muscheln - Ravioli - Pak Choi - Knusprige quinoa ***

(Indien als 1ste VG - Comme 1iere entrée - As 1st starter - Als erster Starter +5 €)

Fazant 'Fine Champagne' - Knolselder - Savooikool - Aardappel met witte truffel

Faisan 'Fine Champagne' - Céleri rave - Chou frisé - Pomme de terre à la truffe blanche

Pheasant 'Fine Champagne' - Celeriac - Savoy cabbage - Potato with white truffle

Fasan 'Fine Champagne' - Knollensellerie - Wirsing - Kartoffel mit weißem Trüffel

Tiramisu - Ijs van geroosterde butternut - Crumble van peperkoek

Tiramisu - Crème glacée de butternut rôti - Crumble de pain d'épice

Tiramisu - Ice cream of roasted butternut - Gingerbread crumble

Tiramisu - Gebratene Butternuss Eis - Lebkuchen-Crumble

€ 49 pp.

Driegangenmenu / 3 course menu / Menu 3 services

€ 63 pp.

***** Viergangenmenu / 4 course menu / Menu 4 services***