



## DE KLASSIEKE KREEFTENBEREIDING

keuze uit een halve kreeft of een ganse kreeft

€ 25/45

- belle-vue: lekker lauw, op een matrasje van krakende sla en sausen
- gegrild: fijne hoeveboter vol verse pletlook en tuinpeterselie
- gegrild zonder look 'met ietsje van vanille' "Valencia style"

## DE MOEILIJKE KEUZE

in hoofdgerecht + € 9

lekkere oesters met de zilte smaak van de woelige zee

€ 19

wilde champignons "wow" om je vingers af te likken

€ 19

huisgemaakte terrine altijd anders

€ 19

trio; handgepelde garnalen-tomaat garnaal-kroketje met frituurpeterselie en bisque

€ 19

## DE ULTIEME BELEVENIS

onze fameuze levende verse zeetong in echte hoeveboter met frietjes

€ 39

lamstajine met Oosterse kruiden en zoet fruit

€ 29

het zachtste van de beste polderkoe met peperroom en frietjes

€ 33

proef het visje van de dag met herfstgarnituur

€ 29

Wij doen al het mogelijke om u binnen de aanvaardbare tijdsduur te bedienen.  
Gelieve u daarom tot 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten te beperken per tafel.

