

# TAKE AWAY AND DELIVERY

- **Gratis levering** in Kapellen, Brasschaat en Ekeren.

- **Gratis levering** in Hoevenen en Putte voor een bestelling **vanaf €70.00**

## VOORGERECHTEN

<b>Zeeuwse Creuse oesters natuur</b>	<b>€16.00</b>
<b>Duet van tonijntartaar en tartaar van coquilles</b> bieslook en citroenverbena, guacamole, gemarineerde prei en waterkersvinaigrette.	<b>€18.00</b>
<b>Bisque van Noordzeegarnalen (0.5 L)</b> met rouille en geraspte kaas.	<b>€9.00</b>
<b>Gravlax zalm</b> met dille, kruidenyoghurt, zoetzure sjalot en lompviseitjes.	<b>€17.00</b>
<b>Tataki van tonijn</b> pink gember, witte rammenas en huisgemaakte Thai vinaigrette.	<b>€17.00</b>
<b>Gebakken coquilles</b> Met krokante zwarte beuling, pompoen en een sausje van winterpostelein.	<b>€17.00</b>
<b>Herfstsalade met kwartelfilets</b> doyenné peer, geraspte bloemkool met Antwerps Pikantje en saus van Calvados en zoethout.	<b>€15.00</b>
<b>Ganzenlever au torchon</b> met mango, confituur van vlierbloesem en groene tomaten, toast met rozijnen.	<b>€19.00</b>
<b>Thai beef salade</b> met gekarameliseerd rundsvlees, gember, koriander, sweet chili, sesamzaad, sugar snaps, witte rettich en yakitori.	<b>€15.00</b>
<b>Vitello tonato</b> met jonge slablaadjes en appelkappers.	<b>€15.00</b>
<b>Klassieke rundscarpaccio</b> met parmezaan en rucola.	<b>€14.00</b>
<b>Duo garnaal en kaaskroketjes</b>	<b>€14.00</b>

## HOOFDGERECHTEN

<b>In olijfolie gebakken sliptongetjes (3stuks)</b> met huisgemaakte tartaarsaus en frietjes.	€24.00
<b>Pasta koningskrab</b> met koningskrab, scampi, artisjokharten, fijne boontjes en zachte lookboter.	€26.00
<b>Baby tarbot</b> met een gepocheerd eitje, puree, grijze garnalen, mousselinesaus en groene asperges.	€27.00
<b>Gebakken kabeljauwfilet</b> met persillade van panko en peterselie, truffelpuree en een zachte graanmosterdsaus.	€26.00
<b>Kalfsrugfilet</b> op savooi, spekjes en champignons, krielaardappeltje en een cognac roomsaus.	€28.00
<b>Robespierre</b> van rundsfilet pur met parmezaan, rucola, balsamico en lookpuree.	€26.00
<b>Belgisch witblauw filet pur</b> met seizoen groenten, frietjes en saus naar keuze.	€30.00
<b>Hertenkalffilet</b> op truffelpuree, zalf van kastanjes, gebakken girolles, rode zilveruitjes en knolselder.	€30.00
<b>Parelhoenfilet "Brabançonne"</b> met gestoofd witloof, spruitjes, gebrande bloemkool, kroketjes en Fine Champagne saus.	€26.00

## DESSERTEN

**Chocolade ganache** €8.00  
met een bodem van koffiecrumble, brownie, en crème anglaise.

**Gegrilde ananas** €9.00  
met bavarois van kokos, cacaomascarpone, crumble van  
gezouten pinda's en chocolade, citroenverbena.

**Kaasbordje** €12.00  
van kaasmeester "Lourdon"