

.VOORGERECHTEN

. In huis gerookte zalm met toast	€ 16,00
. Gerookte paling met toast	€ 19,00
. Tomaat garnaal (1stuk) - handgepelde garnalen	Dagprijs
. Garnaalcocktail - handgepelde garnalen	Dagprijs
. Carpaccio van rund (suppl.foie gras + € 4)	€ 16,00
. 6 oesters "fine de claire"	€ 22,00
. Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 17,00
. Huisgemaakte kaaskroketten	€ 14,00
. Huisgemaakte vissoep	€ 16,00
. Huisgemaakte bisque van garnaal	€ 15,00
. Gegrilde gamba's - blanke botersaus	€ 21,00

. HOOFDGERECHTEN

. Tomaat garnaal (2stuks) – handgepelde garnalen	Dagprijs
. Gebakken sliptongen – sla – frietjes	€ 25,00
. Gebakken zeetong – sla – frietjes	€ 35,00
. Gebakken kabeljauw – boterbroccoli – kruidenpuree – mousseline - garnaal	€ 29,50
. Bouillabaisse	€ 30,00
. Gegrilde gamba's – blanke botersaus – rijst	€ 31,00
. Gebakken roggevleugel – botersaus – kappertjes – puree	€ 27,00
. Gegratineerd vispannetje	€ 26,00
. Noordzee kreeft Belle-View	€ 7,50/100 gram
. Noordzee kreeft Beurre-Blanc	€ 8,00/100 gram
. Steak natuur	€ 25,00
pepersaus/champignonsaus/béarnaisesaus	€ 2,00
. Zuid-Amerikaanse rib-eye – choronsaus (bereid in de JOSPER – oven op houtskool)	€ 32,00

. SUGGESTIES

- | | |
|---|---------|
| . Tapas : Goujonettes – verse tartaarsaus | € 10,00 |
| Bordje "Coppa" ham | € 12,00 |

VOORGERECHTEN :

- | | |
|---|---------|
| . Tartaar van tonijn – zuiderse salsa – advocado | € 18,00 |
| . Gegratineerde coquille – prei – champignon - garnaaljus | € 17,00 |
| . Terrine van foie gras – crumble van peperkoek –
uienconfituur van rode porto | € 20,00 |

HOOFDGERECHT :

- | | |
|---------------------|---------|
| . Paling in de room | € 29,00 |
|---------------------|---------|

.DESSERTS

- | | |
|---|-------------|
| . Café glace | € 10,00 |
| . Vanille ijs | € 7,00 |
| . Dame Blanche | € 8,00 |
| . Sabayon (per 2 pers) | € 9,00/pers |
| . Crème brûlée | € 8,00 |
| . Chocomousse | € 8,00 |
| . Rood fruit – vlierbloesem – vanille ijs | € 10,00 |