

Zeeuwse 'Jumbo' mosselen-

(1.2kg/pp)

-Mosselen Natuur (30,-)

-Mosselen Witte wijn (32,-)

-Mosselen LookRoom (32,-)

-Mosselen Rode Curry (34,-)
(Licht pikant)

-Mosselen 'SenS' (34,-)
(Pastis/ Tomaat/ Room/ Venkel)

-Mosselen 'Catalaans' (34,-)
(Tomatensaus/ Spekblokjes/ Bieslook)

-Onze mosselen worden geserveerd met verse frietjes,
mayonaise en mosselsaus..

-Menu 'Mere Du Nord'-

(55,-)

***Cocktail van grijze garnalen**

Cocktailsaus/ Eitje Mollet/ Bieslook

of

***Garnaalkroket**

Peterselie/ Citroen

***Zeeuwse Mosselen (1kg)**

Naar keuze!

Dame Blanche

Chocoladesaus/ Hoeve Room/ Crumble

of

Coupe Aardbei

Aardbei coulis/ Hoeve Room/ Joghurt Crumble

Menu 'SenS' (•€ 64.00 p.p.)

(23/04 – 08/06)

***Ceviché**

Avocado/ Limoen/ Chili/ Sesam

***Secreto Iberico**

Tagliata/ Tomatensalsa/ Look/ Koriander

***Koolvis**

Geprakte Aardappel/ Graanmosterd/ Gamba/

Of

***Duroc d' Olive**

Bearnaise Pickels/ Pomme Dauphine/ Paarse Wortel/ Citroenthijm

****kaasbordje (supp 12,-)**

Kazen geselecteerd door kaasmeester KORBOO te Wemmel

***Aardbei**

Chocolademousse/ Vanille/ Joghurt Crumble/ Lavandel

-Aangepaste wijnen 4-gangen: • **32.00,-**

-Supplement Porto (10j) bij de kaas: • **10.00,-**

-Bob arrangement: • **18.00,-**

To share

- *Ibérico Kroketjes/ Mosterd (16,-)
- *Tzatziki/ Lamsballetjes (16,-)
- *Nobashi garnaal/ Sweet Chili dip (15,-)
- *Parma Ham 36M (18,-)
- *Zoete Frietjes/ Truffelmayo/ Rode Ui (15,-)
- *Calamares Romana/ Tartaar (14,-)

Voorgerechten

- *Ceviché (24,-)
Zeebaars/ avocado/ koriander/ Limoen
- *Asperge Vlaamse Wijze (22,-)
Peterselie/ Hoeveboter
- *Carpaccio (Holstein) (24,-)
Pecorino/ Rucola/ Pijnboompit
- *Duo Kaas- & Garnaalkroketten (23,-)
Peterselie/ Citroen
- *Tartare A l'Itallienne (26,-)
Tartufata/ Zongedroogde Tomaat/ Appelkapper
- *Tomaat Caprésé (22,-)
Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf

Hoofdgerechten

*Rib-Eye 300g (Black Angus) (42,-)

*Filet Pur 250g (Belgisch Wit-Blauw) (44,-)

*Toma-Hawk /2pp 1.2kg (Simmentaler) (90,-)

*Filet Mignon 200gr (Belgisch Wit-Blauw) (36,-)

*Filet Mignon 'Tagliata Di Manzo' (42,-)

Rucola/ Salsa Verdé/ Parmezaan/ Krieltjes

*Steak Tartare 'Minute' (28,-)

Charolais/ Worcester/ Kappertjes

*Vol Au Vent (30,-)

Kalfsballetjes/ Hoevekip/ Grijze Garnalen

*Thaise Rund Salade (27,-)

Mango/ Chili/ Jonge Ui/ Munt/ Koriander

*Ceasar Salade (26,-)

Hoevekip/ Pecorino/ Eitje Mollet/ Anjovis

*Tortellini (26,-)

Parmezaansaus/ Ricotta/ Spinazie/ Groene Asperge

*Linguini (32,-)

Tijgergarnalen/ Tomaat Confijt/ Mossel/ Parmezaan/ Rucola

*Zeetong (42,-)

Menière/ Citroen/ Peterselie

*Koolvis (37,-)

Geprakte Aardappel/ Gamba/ Graanmosterd/

Bijgerechten

- Linguini/ Krieltjes/ Frieten/ Amandelkroket/ Brood-

Supplementen

-Peperroom/ Archiduc/ Béarnaise/ Bordelaise (4,-)

-Gebakken Champignons (5,-)

-Tomaten- of groen slaatje (3,-)

-Al onze vleesgerechten worden geserveerd met frieten-

Vegetarische menu /52,-

*Tomaat Caprésé

Buffelmozzarella/ Basilicum/ Zwarte Olijf

*Asperge

Flamande/ Peterselie/ Hoeveboter

*Tortellini

Rode Pesto/ Ricotta/ Spinazie/ Basilicum

*Aardbei

Chocolademousse/ Vanille/ Joghurt Crumble/ Lavandel

-Desserten-

***Sabayon (12,-)**

Amaretto/ Amandelen/ Hoeve ijs

***Dame Blanche (13,-)**

Chocolade/ Hoeve ijs/ Crumble

***Kaasbordje (14,-)**

Geselecteerd door kaasmeester 'Korboo'

***Crème Brulleé (12,-)**

Vanille/ Riet Suiker/ Hoeve room

***Coupe Aardbei (13,-)**

Coulis/ Joghurt Crumble/ Hoeve Room

***Colonel 'SenS' (9,-)**

Wodka/ Citroen/ Sorbet