

# A la Carte

	Voorgerecht.	Hoofdgerecht.
<b>Asperges AAA uit ons dorp "Els vercauteren"</b> Klassiek op vlaamse wijze met hoeveeitje en peterselie	€ 31.90	
<b>Noordzee Krab</b> Doperwt – tuinboon – umeboshi – rode shiso <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 15 euro</b>	€ 35.90	
<b>Europese kreeftenstaart</b> Succulent – sappig – perfecte kruiding – bereiding naar keuze	€ 69,90	
<b>Lijngvangen zeebaars</b> Parels van fregola – bloemkool – augurk	€ 39.90	
<b>Schotse grote Langoustines</b> Voetselder – tomaat – artisjok – dragon <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 15 euro</b>	€ 57.90	
<b>Cath of the day by the "North Sea Chefs" BBQ Scharotong</b> Asperges AAA – gnocchi – citrus	€ 33.90	€ 49.90
<b>Oosterschelde Paling</b> Onze versie van Paling in 't groen – handgesneden frietjes		€ 43,90
<b>Lijngvangen zeebaars BBQ</b> Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 57.90
<b>Jonge Anjou Duif</b> Bimi – shiitake – Cantonese sesam		€ 47,90
<b>Hart zwezerik</b> Girollen – abrikoos – enigma picanha - Sopraffino		€ 48,90
<b>Wagyu 100% volbloed Japanse ID "Kagoshima" A5 "150 gram"</b> Spek van de Bagyn hoeve uit ons dorp – shiitake – Cantonese sesam		€ 95,00
<b>Oudslach entrecôte "gerijpt by Dierendonck" BBQ, Big Green Egg</b> Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 54.90

Gelieve per tafel max. 3 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen.

Allergieën, vegetarisch, laat het ons vooraf weten, de chef houdt er graag rekening mee.

Vanaf 5 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties  
Om steeds een perfecte service te garanderen sluiten we 's middags om 16u30 & 's avonds om 00u00.