

## Starters

<b>Langoustine</b> Carpaccio – kaffir limoen – Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 43.90
<b>Schol</b> Korst hazelnoot – oregano – tuinboon & doperwten – artisjok – jus zee-egel	€ 27.90
<b>Langoustine</b> Dragon. – avocado – spinazie – boekweit – triple A asperges <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 35.90
<b>Kreeft</b> Open ravioli – chanterelle – zee groentjes – furikake – jus seaweed ponzu	€ 36.90
<b>Kalfszwezerik</b> Bietjes – aigre doux – steranijs – bosui – Gochunjang red peper	€ 28.90

## Hoofdgerechten

<b>Tarbot</b> Tuinboon & doperwten – artisjok – jus zee-egel	€ 46.90
<b>Oosterschelde paling</b> Onze versie van paling in 't groen – gefileerd – handgesneden friet	€ 37.90
<b>Duif Anjou</b> BBQ binchotan – bloemkool – sesam	€ 38.90
<b>Wagyu</b> , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" Crispy slaatje – zalf zwarte look	per 150 gram € 90.00
<b>Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck"</b> BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise - handgesneden friet - hart van kropsla	€ 51.90

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 6 personen vragen we vriendelijk om te genieten van onze promenade van smaaksensaties  
 Zaterdagavond serveren we uitsluitend onze promenade 7 gangen, u kan deze gerechten à la carte genieten