

# A la Carte

	<b>Voorgerecht.</b>	<b>Hoofdgerecht.</b>
<b>Oosterschelde paling</b> Cashew – gelakt – aubergine	€ 31.90	
<b>Sint-jakobsvrucht</b> Pijlinkstvis – oude tomaten rassen – oregano <b>Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 37.90	
<b>Schotse grote langoustines</b> Langoustine – ossenstaart – petit legumes – kaffir <b>wenst u extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 47.90	
<b>Cath of the day by the “North Sea Chefs” Schol</b> Home made tagliatelle – Zeeuwse mossel & venusschelpjes – citroen	€ 29.90	€ 39.90
<b>Schotse grote Langoustines</b> Tartaar – kaffir - kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 10 gram <b>wenst u extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio per 5 gram + 12,5 euro</b>	€ 57.90	
<b>Oosterschelde paling</b> Klassiek – onze versie van paling in 't groen – handgesneden friet		€ 39.90
<b>Tarbotmoot op de graat</b> Jonge spinazie – Dijonnaise		€ 59.90
<b>Polder patrijs</b> Herfsttruffel - eekhoortjesbrood	€ 37.90	€ 54.90
<b>Rug van Hert “Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne”</b> BBQ green egg – smoked – rode biet – panis – shiso		€ 45.90
<b>Wagyu</b> 100% volbloed Japanse ID “Kagoschima” Soba noodles – Cantonese sesam	per 150 gram	€ 90.00
<b>Rubia gallega “entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck”</b> BBQ, Big Green Egg Pickles bearnaise — hart van kropsla – handgesneden friet		€ 59.90

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.