

## Starters

<b>Schol, North Sea Chef "vis van het jaar"</b> Risotto – citrus confit – piquillo	€ 26.90
<b>Noordzee garnalen hand gepeld*</b> Vintage tomaten– huatacay – crispy – mixed herbs	€ 28.90
<b>Sint-jacobsvrucht</b> Wase appel – chorizo "iberico Bellotta – pompoen – duindoornbes - smoky touch	€ 31.90
<b>Kreeft</b> Grond witloof – jus zee-egel	€ 35.90
<b>Langoustine</b> Carpaccio – kalamansi - kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram <b>extra: kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 12.50</b>	€ 43.90
<b>Kaviaar Royal Belgian Osietra</b> 100% Bio 10 gram Onze versie van pommes Moscovite <b>extra: kaviaar Royal Belgian Osietra 5 gram + € 12.50</b>	€ 35.90

## Hoofdgerechten

<b>Tarbot op de graat</b> Spinazie – Dijonaise	€ 53.90
<b>Schol, North Sea Chef "vis van het jaar"</b> Risotto – citrus confit – piquillo	€ 36.90
<b>Hartzwezerik</b> Knolselder – herfst truffel	€ 41.90
<b>Patrijs</b> Eekhoortjesbrood – pastinaak - boerenkool	€ 45.90
<b>Wagyu</b> , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" Pallet van herfstgroenten	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 weten op voorhand, 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.