

Starters

Langoustine Carpaccio – kalamansi – kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram	€ 43.90
Kreeft Venkel – oude tomaten rassen – fiori di finocchio – zeeëgel Extra Kaviaar Royal Belgian Osietra 100% Bio 5 gram + 12,5 euro	€ 36.90
Lijngevangen zeebaars Bio prei "herborist Wim Maes" – stoemp – organic tsuyu – wasabi furikake oil	€ 29.90
Langoustine Bloemkool – girolle – jus langoustine – lemon pepper	€ 35.90
Menapisch Melkbiggetje "Farmed by Dierendonck" Home - made ravioli "Maria Carta" – snijboon – smokey touch – chips	€ 26.90

Hoofdgerechten

Tarbot op de graat Jonge spinazie – dijonnaise	€ 57.90
Oosterschelde paling Onze versie van paling in 't groen – gefileerd – handgesneden friet	€ 37.90
Zomer hert "Zeeuws - Vlaanderen jager Kees De Bruyne" BBQ binchotan – knolselder – duindoornbes – eekhoortjesbrood	€ 39.90
Wagyu , 100% volbloed Japanse ID "Kagoschima" per 150 gram Crispy slaatje – zalf zwarte look	€ 90.00
Rubia gallega "entrecote 8 weken gerijpt by Dierendonck" 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