

New

Lunch

Di - Za

Hapje van de chef

Weeksuggestie

Koffie/thee

27.00

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Gesloten op zondag en maandagmiddag/ Sunday and Monday noon closed/ Fermé dimanche et lundi midi.

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

'Nothing brings people together like good food'

Sharing gerechten

Plats partagés

Sharing dishes

Garnaalkroketten	23.00
<i>Croquettes aux crevettes</i>	
<i>Shrimp croquettes</i>	
Crunchy sushi 3 stuks - veggie - zalm ✓	16.00
<i>Sushi croustillant 3 pièces - veggie - saumon</i>	
<i>Crunchy sushi 3 pieces - vegetarian - salmon</i>	
Calamari fritti - aziatische tartaarsaus	19.00
<i>Calamars frits- sauce tartare asiatique</i>	
<i>Fried calimari - asian tartar sauce</i>	
Goujonettes van pladijs - tartaarsaus	18.00
<i>Goujonettes de plie - sauce tartare</i>	
<i>Fish stripes of plaice - tartar sauce</i>	
Gyoza van scampi - crème van ponzu - zeekraal	17.00
<i>Gyoza de scampi - crème de ponzu - salicorne</i>	
<i>Scampi gyoza - cream of ponzu - samphire</i>	
Oester 'Fine de Claires' 6 stuks - Xérèsazijn - citroen	25.00
<i>Huîtres 'Fine de Claires' 6 pièces - vinaigre de Xérès - citron</i>	
<i>Oysters 'Fine de Claires' 6 pieces - Xérès vinegar - lemon</i>	
Kaviaar 'Imperial Heritage' - blini's - zure room - 30 gram	75.00
<i>Caviar 'Imperial Héritage' - blinis - crème sure - 30 grammes</i>	
<i>Caviar 'Imperial Heritage' - blinis - sour cream - 30 gram</i>	
Gepaneerde kip 'Kentucky style' - barbecuesaus	14.00
<i>Poulet pané 'style Kentucky' - sauce barbecue</i>	
<i>Fried chicken 'Kentucky style - barbecue sauce</i>	
Met Bacardi geglaceerde 'Brasvar' bacon - koolsla - pickles	19.00
<i>Bacon 'Brasvar' glacé au Bacardi - salade de chou - pickles</i>	
<i>Bacardi glazed ' Brasvar' bacon - coleslaw - pickles</i>	
Vleeskroketten 'Dierendonck' - tartaarsaus	16.00
<i>Croquettes de viande 'Dierendonck' - sauce tartare</i>	
<i>Meat croquettes 'Dierendonck' - tartar sauce</i>	
Op whisky gerookte zalm - zure room - blini's	19.00
<i>Saumon fumé au whisky - crème sure - blinis</i>	
<i>Whiskey smoked salmon - sour cream - blinis</i>	
Toscaanse meatballs - tomatensaus	14.00
<i>Boulettes de viande Toscanes - sauce tomate</i>	
<i>Tuscan meatballs - tomato sauce</i>	
Kaaskroketten	17.00
<i>Croquettes au fromage</i>	
<i>Cheese croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	21.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i>	
<i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VLEES VIANDE MEAT

Côte à l'os Brasvarken - Blackwell saus - chorizopuree - biowortel	28.00
<i>Côte à l'os porc de Bras - sauce Blackwell - purée de chorizo - carotte bio</i>	
<i>Côte à l'os Braspig - Blackwell sauce - mashed chorizo potato - organic carrot</i>	
Steak tartaar 'Limousin' - kropsla - frietjes	27.00
<i>Steak tartare 'Limousin' - laitue - frites</i>	
<i>Steak tartare 'Limousin' - lettuce - French fries</i>	
Filet Pur 'Holstein' - warme seizoensgroenten - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet Pur 'Holstein' - légumes chauds de saison - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i>	
<i>Filet Pur 'Holstein' - warm seasonal vegetables - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Rib-eye 'Darkred' - dry aged 6 weken - kropsla - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	44.00
<i>Faux-filet 'Darkred' - vieilli à sec 6 semaines - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i>	
<i>Rib-eye 'Darkred' - dry aged 6 weeks - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Toscaanse meatballs - pasta - tomatensaus	22.00
<i>Boulettes de viande Toscanes - pâtes - sauce tomate</i>	
<i>Tuscan meatballs - pasta - tomato sauce</i>	
Huisbereide vol-au-vent - 'Schorenaer' - mousseline - frietjes	29.00
Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads	10.00
<i>Vol-au-vent maison - 'Schorenaer' - mousseline - frites</i>	
<i>Homemade chicken stew - 'Schorenaer' - mousseline - French fries</i>	
Beef Terriyaki - gemarineerde filet mignon op Japanse wijze - noedels	30.00
<i>Terriyaki de boeuf - filet mignon mariné à la Japonaise - nouilles</i>	
<i>Beef Terriyaki - marinated filet mignon 'Japanese style' - noodles</i>	
Angus burger 'Belgian style'- Oud Brugge kaas - Brasvar bacon - huisgemaakte ketchup - frietjes	18.00
<i>Angus burger 'style de la Belgique' - fromage Oud Brugge - Brasvar bacon - ketchup maison - frites</i>	
<i>Angus burger 'Belgian style' - Oud Brugge cheese - Brasvar bacon - homemade ketchup - French fries</i>	
Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries	4.00
Supplementen - suppléments - supplements	
Witloofsalade / salade de chicorée / chicory salad	6.00
Aardappelkroketten / croquettes de pommes de terre / potatoe croquettes	5.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Zeetong 'Meunière' - frietjes - slaatje 45.00

Sole 'Meunière'- frites - salade

Dover sole 'Meunière' - French fries - salad

Grietbot - kokkeltjes - sabayon van graanmosterd - spinazie - kasteelaardappelen 38.00

Barbue - coques - sabayon à la moutarde - épinards - pommes chateau

Brill - clams - grain mustard sabayon - castle potato

Bouillabaisse van Noordzeevis - huisgemaakte rouille - toast 29.00

Bouillabaisse de poisson de la Mer du Nord - rouille maison - pain grillé

Bouillabaisse of North Sea fish - homemade rouille - toast

Slibtong - jus van kreeft - courgette - puree 31.00

Sole - jus de homard - courgette - purée

Sole - lobster gravy - zucchini - mashed potatoes

Pomme Moscovite - kaviaar 'Imperial heritage' 30 gram 80.00

Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Héritage' 30 grammes

Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Heritage' 30 gram

KLEINE GERECHTEN PETITS PLATS SMALL DISHES

Toast geitenkaas - fris slaatje - appeltjes - honing 21.00

Pain grillé de fromage de chèvre - salade fraîche - pommes - miel

Toast goat cheese - fresh salad - apples - honey

Caesar salade - hoevekip 24.00

Salade César - poulet fermier

Caesar salad - farm chicken

Salade verse tonijn 'mi-cuit' - ansjovis - olijven - boontjes 28.00

Salade de thon frais 'mi-cuit' - anchois - olives - haricots

Salad of fresh tuna 'mi-cuit' - anchovy - olives - beans

Salade quinoa - edamame bonen - gebakken halloumi 19.00

Salade de quinoa - fèves edamame - halloumi cuit

Quinoa salad - edamame beans - fried halloumi

Spaghetti Bolognese 16.00

MENU DAMIER**60.00****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef**Chef's appetizer*

-

Duo van kaas- & garnaalkroket*Duo de croquettes au fromage et aux crevettes**Duo of cheese & shrimp croquettes*

OR

Op whisky gerookte zalm**zure room - blini's***Saumon fumé au whisky -**crème sure - blinis**Whiskey smoked salmon -**sour cream - blinis*

-

Slibtong**jus van kreeft - courgette - puree***Sole - jus de homard - courgette - purée**Sole - lobster gravy - zucchini - mashed potatoes*

OR

Côte à l'os Brasvarken - Blackwell saus**- chorizopuree - biowortel***Côte à l'os porc de Bras - sauce**Blackwell - purée de chorizo - carotte bio**Côte à l'os Braspig - Blackwell sauce - mashed**chorizo potato - organic carrot*

-

Dame blanche*Glace à la vanille - sauce au chocolat**Vanilla ice cream - chocolate sauce*

OR

Kaasassortiment Mr. Callebaut*Assortiment de fromage du M. Callebaut**Cheese variety Mr. Callebaut***MENU DU CHEF****65.00****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef**Chef's appetizer*

-

Canneloni van rund en kingcrab -**haringkaviaar***Cannelloni de boeuf et caviar de hareng - crabe royal**Beef cannelloni and king crab herring - caviar*

-

Grietbot - kokkels - sabayon van graanmosterd**- spinazie - kasteelaardappelen***Barbue - coques - sabayon à la moutarde - épinards -**pommes chateau**Brill - clams - grain mustard sabayon - castle potato*

-

Panna cotta van witte chocolade - gezouten**caramel - bloedsinaasappel***Panna cotta de chocolat blanc - caramel beurre salé -**orange sanguine**White chocolate pannacotta - salted caramel - blood**orange*

-

Belgisch kaasassortiment Mr. Callebaut*Assortiment de fromages belges du M. Callebaut**Belgian cheese variety Mr. Callebaut*

Supplement 16.00

Kaas in plaats van dessert +10.00

*Fromage au lieu de dessert**Cheese instead of dessert***35.00****glas Champagne 'Ruinart'****2 glazen wijnen**

Vins 2 verres - Wine 2 glasses

Dmz Sauvignon

Tessellae Chardonnay

Mirambeau Papin

No changes possible

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket 	11.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i>	
Garnaalkroket	15.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognese	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Slibtong - jus van kreeft - courgette - puree	18.00
<i>Sole - jus de homard - courgette - purée/Sole - lobster gravy - zucchini - mashed potatoes</i>	
Kindersteak - frietjes - slaatje	16.00
<i>Bifteck - frites - salade/Steak - lettuce - French fries</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche - huisgedraaid - warme chocoladesaus - slagroom	12.00
<i>Glace à la vanille maison - sauce au chocolat chaud - chantilly Homemade vanilla ice cream - hot chocolate sauce - whipped cream</i>	
Crêpe Mikado - vanille ijs - chocoladesaus	12.00
<i>Crêpe Mikado - glace à la vanille - sauce au chocolat Pancake 'Mikado' - vanilla ice cream - chocolate sauce</i>	
Huisgemaakte crème brûlée	10.00
<i>Crème brûlée maison Homemade crème brûlée</i>	
Panna cotta van witte chocolade - gezouten caramel - bloedsinaasappel	11.00
<i>Panna cotta de chocolat blanc - caramel beurre salé - orange sanguine White chocolate pannacotta - salted caramel - blood orange</i>	
Sabayon met Grand Marnier - gecarameliseerde peer	14.00
<i>Sabayon au Grand Marnier - poire caramélisée Sabayon with Grand Marnier - caramelized pear</i>	
Belgisch kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromages belges de Mr. Callebaut Belgian cheese variety Mr. Callebaut</i>	

