

VOORGERECHTEN – Vorspeizen – Entrées – Starters

- Octopus / linzen / balsamico	Tintenfisch – Poulpe – Octopus	17,00
- Zalm / bloemkool / mosterdzaad	Lachs – Saumon – Salmon	18,50
- Krab / duindoornbes / burrata	Krabbe – Crabe – Crab	19,50
- Garnaalbisque / armagnac / room	Garnelensuppe – Bisque de crevettes – Shrimp soup	16,00
- Garnaalkroketten / salade / citroen	Garnelenkroketten – Croquette aux crevettes - Shrimps	17,00
- Garnalen / smeus / gepocheerd hoeve ei	Garnelen/Ei – Crevettes/oeuf – Shrimps/egg	25,00
> met 10g Royal Belgian Caviar Gold		+ 32,00
- Pomme Moscovite (met 10g Royal Belgian Caviar Gold)		38,50
- Carpaccio / parmigiano / rucola	Rind Carpaccio – Carpaccio de boeuf – Beef carpaccio	19,00

HOOFDGERECHTEN VIS – Hauptgerichte Fisch – Plats Poissons – Mains Fish

* De hoofdingrediënten zijn afhankelijk van de dagelijkse aanvoer van onze Zeebrugse vissers

* Die Hauptprodukte sind abhängig von Verfügbarkeit von unseren Fischern in Zeebrugge

* Les produits principaux sont prévus selon les arrivages de nos pêcheurs à Zeebruges

* The main products depend of the arrivals from our fishermen in Zeebrugge

- * met pastinaak / vadouvan-kroket / mosseljus		29,50
- * met schorseneren / champignon-pasta / bouillon met sechuanpeper		24,50
- * met gele biet / kokkels / schaaldierenjus		32,00
- * met shiitake / risotto / parmigiano		29,50
- Waterzooi van bijvangst / polderaardappel / kruidige velouté		27,00
Eintopf von Fisch Beifang – Waterzoï de pêche impromptue – Bycatch fish stew		

HOOFDGERECHT VLEES – Hauptgericht Fleisch – Plat Viande – Main Meat

- Wilde eend / pompoen / 5-spices wildjus	Wildente – Canard sauvage – Wild duck	32,00
---	---------------------------------------	-------

ZEEVRUCHTEN – Meeresfrüchte – Fruits de Mer – Seafood

- 6 platte oesters Ostendaise 000 natuur		21,00
- 6 holle oesters Ostendaise gratineerd		25,00
- 1/1 Kreeft / belle vue / lauwwarm 550g	Lauwarmer Hummer – Homard tiède – Lukewarm lobster	48,00
- 1/1 Kreeft / gegrild / limoenboter 550g	Gegrillter Hummer – Homard grillé – Grilled lobster	48,00

(*ZEEVRUCHTENSCHOTELS 24u VOORAF TE BESTELLEN

- Noordzeeschotel (*) met oesters, garnalen, kreukels, wulken, krab, langoustines,... (2 pers)		90,00
> met halve kreeft per persoon (2 pers)		130,00

TORRE MENU - JONG KEUKENGEWELD – Rätselmenü – Menu Mystère – Mystery Menu

3 gangen menu van geheime samenstelling, volgens wat de Zeebrugse vissers ons aanleveren.		37,00
---	--	-------

EXTRA GARNITUUR warme groenten - Gemüsen - Légumes - Vegetables 6,00

VEGGIE? Vraag naar onze dagelijkse suggestie

- voorgerecht - vegetarische Vorspeise - Entrée végétarienne - Veggie starter		16,50
- hoofdgerecht - vegetarisches Hauptgericht - Plat végétarienne - Veggie main		25,00

We werken volgens het OP = OP principe met kraakverse gezonde lokale producten uit veld & zee.

Dienst & BTW inbegrepen.

Allergie, carnivoor of iets wat u écht niet lust? Zeg het ons & wij houden er zo goed mogelijk rekening mee.

Gelieve u te wenden tot onze medewerkers betreft mogelijke aanwezigheid van allergenen.

De samenstelling van onze gerechten kan dagelijks veranderen.



WEEKDIEREN SCHAALDIEREN VIS MELK EI GLUTEN NOTEN ZWAVELDIOXIDE SOJA PINDA'S SESAMZAAD LUPINE MOSTERD SELDERIJ