

STARTERS

Garnaalkroketten/sla/citroen € 23

Garnelenkroketten – croquettes aux crevettes – shrimp croquettes
*allergeen: 2-3-4-5-6-12-13

Rilette/makreel/granny smith € 21

Rilette/Makrele/Granny Smith Apfel – rilette/maquereau/pomme
granny smith – rilette/mackerel/green apple *allergeen: 1-2-4-12-13

Carpaccio/schaaldieren/vierge saus € 21,5

Carpaccio/Krebstiere/ Viergesoße – carpaccio /crustacés/sauce
vierge – carpaccio/crustaceans/vierge sauce
*allergeen: 1-2-3-12-13

Belfurn rund/carpaccio/geraspte kaas € 19,5

Rind Carpaccio – carpaccio de boeuf – beef carpaccio
*allergeen: 5

Vitello de Torre/rucola € 19,5

Vitello de Torre/Rakete – vitello de torre/roquette – vitello de
torre/rocket *allergeen: 1-2-5-13

VIS – FISCH – POISSON – FISH

* De vissoorten zijn afhankelijk van de dagelijkse
aanvoer van onze Zeebrugse vissers.

* Nach Lieferung des Fischers - Selon arrivage des pêcheurs -
depending on arrivals from the fishermen

ONZE REGIONALE TOPPER: € 31,5

unser regionaler Spitzenreiter

notre offre top régionale - our regional highlight

Hondshai/Rodenbach/gepekeld groenten

Kleiner gepunkteter Dornhai/Rodenbach/eingelegtem Gemüse –
roussette/Rodenbach/légumes saumurés - spotted dogfish
/Rodenbach/pickled vegetables

* allergeen: 1-2-4-5-12-13-14

Dagvangst/courgette/chorizo saus € 35,5

Tagesfang/Zucchini/Chorizosoße – pêche du jour/courgette/sauce
chorizo – day catch/zucchini/chorizo sauce
*allergeen: 1-2-4-5-12-13

Dagvangst/gebraden vijg/balsamicosaus € 36,5

Tagesfang/gebratene Feige/Balsamicosoße – pêche du jour/figue
rôtie/sauce balsamique – day catch/roasted fig/balsamic sauce
*allergeen: 1-2-4-5-6-11-12-13

Dagvangst/knolselder/mosterdsaus € 36

Tagesfang/ Sellerie/Senfoße – pêche du jour/célerie-rave/sauce à
la moutarde – day catch/celeriac/mustard sauce
*allergeen: 1-2-4-5-6-11-12-13

Visgratin/Noordzee bijvangst/saffraan saus € 29,5

Nordseefischgratin – gratin de poissons de la Mer du Nord – North
Sea fish gratin *allergeen: 1-2-4-5-6-12-13

Prijzen zijn in EURO, dienst & BTW inbegrepen

Service und MwSt einbegriffen - Service & TVA inclus - Service & VAT included
1 rekening/tafel - 1 Rechnung/Tisch - 1 facture/table - 1 bill/table

Allergie, carnivoor of iets wat u écht niet lust?

Vraag raad bij onze medewerkers betreft mogelijke aanwezigheid
van allergenen. Kruiscontaminatie kunnen we nooit helemaal
uitsluiten. Onze menukaart kan dagelijks veranderen.

ZEEVRUCHTEN – MERESFRÜCHTE FRUITS DE MER – SEAFOOD

KREEFT Hummer-homard-lobster

HOOFDGERECHT: Kreeft € 59

*allergeen: 2-3-4-5-6-12-13

Lauw met tomaat, ei, sla en mayo

Lauwarm – tiède – lukewarm

Gegrild met citroenboter

Gegrillt – grillé – grilled

VLEES – FLEISCH – VIANDE – MEAT

REGIONAAL Belfurn Aberdeen Angus rund van de familie Vanderhaeghe uit Veurne

Tagliata/pesto/krielpatat € 37,5

Regionales Rindfilet/Pesto/Zwergkartoffeln – filet de boeuf
régional/pesto/pommes bantam – regional beef fillet/ pesto/king
edward potatoes

*allergeen: 2-3-4-5-7-11-12-13

VEGGIE

Elke hoofdgerecht kan vegetarisch aangepast worden

Vegetarische moussaka € 27,5

*allergeen: 2-3-4-5-7-12-13

SWEETS

Dame blanche met Heritage roomijs € 10

Vanilleeis/warme Schokoladensoße – glace vanille/sauce au
chocolat chaud – vanilla ice cream/warm chocolate sauce

*allergeen: 2-3-4-5

Crème Brûlée € 11

*allergeen: 2-3-4-5

Tarte Tatin € 11

*allergeen: 2-3-4-5-7-10-11

Roomijs lactosevrij € 10

Laktosevrij Eis – crème glace sans lactose – lactose-free ice
cream *allergeen: 2-3-4-7

Citroentaart met Italiaanse meringue € 11

Zitronentorte mit italienischer Meringue – tarte au citron et
meringue italienne – lemon cake with Italian meringue

*allergeen: 2-3-4-5-7-9-10-11

Kolonel - citroensorbet & wodka € 11,5

*allergeen: 14

1  VIS	2  GLUTEN	3  SOJA	4  EI
5  MELK	6  SCHAALDIEREN	7  NOTEN	8  WEEKDIEREN
9  PINDA'S	10  SESAMZAAD	11  LUPINE	12  SELDERIJ
13  MOSTERD	14  ZWAVELDIOXIDE		