

## STARTERS

Garnaalkroketten met een fris slaatje Garnelenkroketten - Croquettes aux crevettes - Shrimp croquettes	€ 23,0
Mozaïek van bijvangst met vissoep Tagesfang mit Suppe - Pêche du jour avec soupe - Catch of the day with soup	€ 21,5
Carpaccio van rund met parmezaanse kaas Rind Carpaccio - Carpaccio de boeuf - Beef carpaccio	€ 20,5
Op vel gebakken makreel met taboulé en courgette Makrele mit Taboulé - Maquereau au taboulé - Mackerel with tabbouleh	€ 22,5
Gebakken foie gras met gekaramelliseerde appel en rode portosaus Gebratene Foie Gras - foie gras poêlé - pan-seared foie gras	€ 22,5

## VIS - FISH - POISSON - FISH

### ONZE KLASSIEKER: € 37,5 Dagvangst à l'Ostendaise

Dagvangst met champignons, grijze garnalen, geconcasseerde tomaat, mosselen en puree  
Tagesfang mit Pilzen, Garnelen, Tomaten, Muscheln und Kartoffelpüree  
Pêche du jour avec champignons, crevettes, tomates, moules et puree  
Catch of the day with mushrooms, shrimps, tomatoes, mussels and mashed potatoes

Dagvangst met Brusselse spruiten, saus op basis van gerookt spek en krielaardappel Tagesfang/Brüsseler Kohl/Sauce aus geräuchertem Speck/Kartoffel - Pêche du jour/choux de Bruxelles/sauce à base de lard/pomme grenaille - Catch of the day/Brussels sprouts/bacon-based sauce/potato	€ 36,5
Dagvangst met witloof, zoete aardappel, witte wijnsaus op basis van citroen en puree Tagesfang/Chicoree/Süßkartoffel/Weißweinsauce/Kartoffelpüree - Pêche du jour/chicorée/patate douce/sauce au vin blanc/purée - Catch of the day/chicory/sweet potato/white wine sauce/mashed potatoes	€ 37,0
Dagvangst met spinazie en champignon met een kreeftensaus en aardappelpuree Tagesfang/Spinat und Pilzen/Hummersoße/Kartoffelpüree - Poisson du jour/épinards et champignon/sauce homardine/purée - Catch of the day/spinach and mushroom/lobster sauce/mashed potatoes	€ 37,0
Visgratin van Noordzee bijvangst met saffraan saus Nordseefischgratin - Gratin de poissons de la Mer du Nord - North Sea fish gratin	€ 29,5

## ZEEVRUCHTEN – MERESFRÜCHTE – FRUITS DE MER – SEAFOOD

Kreeft Belle-Vue met tomaat, ei, sla en mayo Hummer lauwarm – homard tiède – lobster lukewarm	€61,0
Kreeft gegrild met limoenboter Hummer gegrillt – homard grillé – lobster grilled	€61,0
Zeevruchtenschotel 2p (Op bestelling 24u op voorhand) Meresfrüchte – Fruits de mer – Seafoodplatter	€139

### Take-away (op bestelling)

Onze zeevruchtenschotel en kreeft belle-vue zijn ook steeds verkrijgbaar voor afhaling.

Unsere Meresfrüchte und Hummer belle-vue sind auch immer zum Mitnehmen erhältlich.

Notre plateau fruits de mer et notre homard belle-vue sont toujours disponibles en vente à emporter.

Our seafoodplatter and lobster belle-vue are also always available in take-away.

## VLEES – FLEISCH – VIANDE – MEAT

### Regionaal Belfurn Aberdeen Angus rund uit Veurne

Tagliata met pesto, krielaardappel, parmezaanse kaas en rucola Regionales Rindfilet/Pesto/Zwergkartoffeln – filet de boeuf régional/pesto/pommes bantam Regional beef fillet/ pesto/king edward potatoes	€ 37,5
--	--------

## DESSERTS

Dame blanche	€ 10,0
Crème Brûlée	€ 11,0
Tarte Tatin met vanille-ijs	€ 11,0
Citroentaart met Italiaanse meringue – Zitronentorte – tarte au citron – lemon cake	€ 11,0
Kolonel – citroensorbet & wodka	€ 11,5

Allergie, carnivoor of iets wat u écht niet lust?

Vraag raad bij onze medewerkers, ook wat betreft mogelijke aanwezigheid van allergenen.

Kruiscontaminatie kunnen we nooit helemaal uitsluiten. Onze menukaart kan dagelijks veranderen.