

SCHAAL- & SCHELPIEREN

Deze gerechten worden geserveerd met verse friet.

Gegrilde gamba's	€ 33,50
Met kreeftensaus en cherrytomaat	
Vis paella	€ 26,50
Gevuld met schaal- en schelpdieren (40 minuten bereidingstijd)	
Bouillabaisse	€ 30,50
Heilbot, gamba's en schelpen overgoten met een kreeftenbisque	
Zeeuwse mosselen (seizoen)	€ 25,00
Gekookt of gewokt op Aziatische wijze	
Bergdiep plateau	€ 33,00
Oester, krabschaar, scampi, steurgarnaal en gewokte mosselen	
Ravioli	€ 27,00
Met scampi's, truffel en bospaddestoelen (ook vegetarisch te bestellen)	
Nova Scotia Kreeft	dagprijs
Gekookt of gebakken of gratineerd, geserveerd met huisgemaakte mayonaise	

Fruits de Mer Royal

Diverse warme en koude schaal- en schelpdieren, 1/2 kreeft, langoustines, diverse schelpensoorten, oesters en krabscharen **€ 85,00 p.p.** (minimaal 2 personen)

SPECIALITEITEN VIS

Onze visspecialiteiten worden geserveerd met verse friet.

Dorade a la sal heel	€ 27,50
Dorade in zoutkorst, citroen (40 minuten bereidingstijd)	
Zalm moot	€ 27,50
Met doperwtenrisotto en zongedroogde tomaten	
Vispan uit de oven	€ 26,00
Gevuld met scampi's en verschillende vissoorten in roomsaus	
Tonijn filet	€ 28,50
Met Aziatische groenten, sojasaus en een krokantje van sesam	
Zeebaars filet	€ 27,50
Met aardappel-truffelpuree, paddestoelen en tomatenjus	
Heilbot filet	€ 26,50
Met knolselderijpuree, parmaham en hazelnootboter	
Trio van vis	€ 30,50
Zalm, zeebaarsfilet, sliptong op een bedje van groenten	

VIS NATUREL

Onze naturel vis wordt gebakken en geserveerd met verse friet en groenten.

Zalm moot	€ 26,00
Sliptong	dagprijs
Heilbot filet	€ 25,00
Zeetong (+/- 500 gram)	dagprijs
Tonijn filet	€ 27,00
Zeebaars filet	€ 26,00

VLEES

Biefstuk	€ 26,50
met seizoensgroenten en pepersaus	
Varkenshaas	€ 25,50
omwikkeld met spek en een saus van paddestoelen	

SUPPLEMENTEN

Extra saus	€ 1,50
Keuze uit kreeftensaus, remoulade	
Mayonaise	€ 1,00
Brood met smearsels	€ 5,00
Extra portie friet	€ 4,95
Aardappelkroketjes	€ 5,50
Roseval aardappeltjes	€ 4,00
Salade rauwkost (p.p.)	€ 3,50
Warme groenten (van het seizoen)	€ 5,50

DESSERTS

Crème brûlée	€ 9,25
Met een bolletje vanille-ijs	
Mocca panna cotta	€ 9,50
Met karamel-ijs en meringue	
Carpaccio van ananas	€ 9,25
Met Malibu-crème, vanille-ijs en vers fruit	
Trio van chocolade	€ 9,50
Chocolademousse, witte chocolade-ijs en een moelleux	
Dame blanche	€ 9,25
Vanille-ijs met huisgemaakte chocoladesaus	
Granaatappel romanoff	€ 9,50
Mousse van granaatappel, meringue en bolletje vanille-ijs	
Bastogne tiramisu	€ 9,50
Met vanille-ijs en meringue	
Kaasplankje	€ 15,50
5 soorten kaas met compôte	

1 tafel = 1 rekening, bedankt voor uw begrip!