

# Menu

---

## Januari

Kabeljauw – gepocheerde oester ‘Gillardeau’ – jus van prei

*Cabillaud - huître ‘Gillardeau’ pochée - jus de poireaux*

*Cod - poached ‘Gillardeau’ oyster - leek jus*

Kalfszwezerikkroket – dragonmayonaise

*Croquette de ris de veau – mayonnaise à l’ estragon*

*Croquette of sweetbread – mayonnaise of tarragon*

Wagyu – béarnaise van hazelnootboter – geroosterde ui – grondlof

*Boeuf Wagyu - béarnaise au beurre de noisette - oignon grillé - endive pleine terre*

*Wagyu beef - hazelnut butter bearnaise - grilled onion - Belgian endives*

OF/ OU / OR

Noordzeevis volgens aanbod

*Poissons de la mer au nord selon l’offre*

*North sea fish according to offer*

Assortiment kazen(\*)

*Assortiment fromages(\*)*

*Cheese assortment(\*)*

Ananas BBQ – sorbet – geroosterde pinda

*Ananas au barbecue - sorbet - cacahuètes grillées*

*Pineapple BBQ - sorbet - grilled peanuts*

## Prijzen

4 gerechten & koffie/thee

60 € - wijn suppl. 18 €

Kaas i.p.v. dessert(\*)

suppl. 5 €

## Info

Ons menu start telkens de eerste vrijdag van de nieuwe maand.  
Met uitzondering zomermenu op 1 juli.