

De Meetjeslandse Tafel

- 4 maart t/m 6 april -

Ceviche van skrei - limoen - granaatappel - groente marinade
**

Gebakken palingfilet - ratatouille - wortelboter
of
Grietfilet - langoustine - duxelle - jus van schaaldieren (+ €3)
of
Thaise kokossoep - gember - kip
**

Gebakken zalmhaasje - prei stoemp - dragonroom
of
Kalfsfilet - jus met salie - witte kool - zoete aardappel - aardappelkoekjes (+ € 3)
**

Creatie met koffie en nootjes - Malagaroomijs
of
Dame Blanche
of
Crème brûlée van Leute Bokbier
of
Assortiment kaas - compote - notentoost (+ € 8)

(Graag de keuze van het nagerecht of kaas bij het bestellen van het menu)

3 gangenmenu (niet op zaterdagavond, zondagmiddag en feestdagen)

€ 47 / passende wijnen € 19

voorgerecht : Ceviche van skrei

hoofdgerecht : Gebakken zalmhaasje of kalfsfilet (+ € 3)

4 gangenmenu: € 60 / passende wijnen € 25

Sorbet of Aquavit als tussendoortje: + € 2,50

Op zaterdagavond, zondagmiddag en feestdagen serveren wij enkel bovenstaand keuzemenu met 4 gangen en kreeft- of oesterbereidingen

Menu's ten laatste start om 13.30 uur en 20.30 uur.

Aan de kaart

niet op zaterdagavond, zondagmiddag en feestdagen

Voorgerechten

- Kreeftensoep - Armagnac - room
€ 19
- Ceviche van skrei - limoen - granaatappel - groente marinade
€ 28
- Grietfilet - langoustine - duxelle - jus van schaaldieren
€ 36
- Gambas - ontschaald en gegrild - groentebed - kerriesaus
€ 27

Hoofdgerechten

- Paling in het groen
€ 32
- Paling op Sentse wijze
€ 34
- Gebakken zalmhaasje - prei stoemp - dragonroom
€ 31
- Kalfsfilet - jus met salie - witte kool - zoete aardappel - aardappelkoekjes
€ 36

Diepe oesters Irish Mór

natuur op ijs

per 6 stuks € 23 / per stuk bij aperitief € 4

op een preibedje in champagnesaus

€ 29

Kreeften

(per 100 gram)

- Kreeft belle-vue, in eigen nat, gegrild of américaine
€ 12
- Kreeft in gevogelteboter (specialiteit)
€ 12,5

De keukenploeg houdt graag rekening met dieetwensen en allergieën indien op voorhand is verwittigd.

