

## De Meetjeslandse Tafel

- 12 mei t/m 22 juni -

Ontschaalde kreeft - jus van schaaldieren - asperges - zeekraal

\*\*

Tonijn - gewokte groenten - kerrierroom

of

Tarbot - lamsoor - sabayon van citrus (+ € 4)

of

Aspergeroomsoep - Breydelspek - foelie

\*\*

Zeetong - preistoemp - gevogelteboter - tuinkruiden (+ € 2)

of

Lende van blonde Aquitaine - pepersaus - champignons - venkel - erwtenzalf

\*\*

Enkele nagerechtjes met plukverse aardbeien

of

Vanilleroomijs - aardbeien - coulis - slagroom - crumble

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 : Ontschaalde kreeft - jus van schaaldieren - asperges - zeekraal

hoofdgerecht : Lende met pepersaus of zeetong met preistoemp (+ € 2)

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.

## Kreeftenmenu

(vanaf 8 juni tot en met 20 augustus)

Kreeftbereiding zoals in de Meetjeslandse Tafel **of** terrine van ganzenlever, toast en garnituur

Bisque van kreeft met Armagnac

Ganse kreeft ± 450 gram bereiding naar keuze, keuze rijst of aardappelen:

- belle-vue
- in eigen nat
- américaine
- gegrild met look

Nagerecht **of** koffie **of** kaas assortiment (+ 8 €)

€ 73 / € 69 indien op voorhand besteld

## Canadese kreeften

(per 100 gram)

Kreeft belle-vue, in eigen nat, gegrild of américaine

€ 12,50

Kreeft in gevogelteboter (specialiteit)

€ 13

## Aan de kaart

niet op zaterdagavond, zondagmiddag en feestdagen

## Voorgerechten

Kreeftensoep - Armagnac - room

€ 19

Terrine van ganzenlever - compote - dadel - appel

€ 29

Tarbot - lamsoor - sabayon van citrus

€ 35

Wilde reuzengamba's - ontschaald en gegrild - groentebed - kerriesaus

€ 27

## Hoofdgerechten

Paling in het groen

€ 33

Paling op Sentse wijze

€ 35

Zeetong - preistoemp - gevogelteboter - tuinkruiden

€ 38

Lende van blonde Aquitaine - pepersaus - champignons - venkel - erwtenzalf

€ 38

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

