

Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Aperitiefhapjes – Amuse gueule – Appetiser

Alleen verkrijgbaar mits het bestellen van een maaltijd .Disponible uniquement si vous commandez un repas Only available if you order a meal

Plank met diverse charcuterie en garnituur <i>Planche avec charcuterie divers et garniture</i> <i>Plate with various meats and garnish</i>	€ 20,00
Plank met diverse kazen, charcuterie en garnituur <i>Planche avec des différents fromages et charcuterie divers</i> <i>Plate with various cheeses, meats and garnish</i>	€ 22,00
Camembert warm <i>Camembert chaud</i> <i>Hot Camembert</i>	€ 14,00
Bitterballen <i>Boulettes de viande</i> <i>Meat balls</i>	€ 9,00
Kippenboutjes <i>Cuisses de poulet</i> <i>Chicken legs</i>	€ 10,00
Calamares met huisgemaakte tartaar <i>Calamari avec tartare maison</i> <i>Calamari with homemade tartar</i>	€ 11,00
Bordje diverse kazen <i>Assiette avec des fromages divers</i> <i>Plate with various cheeses</i>	€ 10.50
Mossel krokantje met tartaar <i>Moules croustillantes avec tartare .Crispy mussels with tartare</i>	€11.00

ESTABLISHED
1983

Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Voorgerechten – Entrées – Starters

Soep van de dag	€ 5,50
<i>Potage du jour – Soup of the day</i>	
Een bordje van fijne gerookte Italiaanse ham	€ 17,50
<i>Assiette de jambon italienne – Dish of smoked Italian ham</i>	
Italiaanse buffelmozzarella	€ 16,00
<i>Mozzarella de buffle italien – Italian buffalo mozzarella</i>	
Italiaanse buffelmozzarella met Italiaanse ham	€ 19,00
<i>Mozzarella de buffle italien avec jambon italien</i>	
<i>Italian buffalo mozzarella with Italian ham</i>	
Vers gerookte Noorse zalm met toast	€ 19,00
<i>Saumon fumé avec salade et toast – Smoked salmon with salad and toast</i>	
Carpaccio van tomaat en gepelde garnalen	€ 19,00
<i>Carpaccio de tomate avec crevettes grises pelées</i>	
<i>Carpaccio of tomato and peeled shrimps</i>	
Carpaccio van rundsfilet met Parmezaanse kaas, zongedroogde tomaten, rucola en olijfolie	€ 18,50
<i>Carpaccio de boeuf – Beef carpaccio</i>	
Scampi's in de look (9 stuks) met diverse groentjes	€ 22,50
<i>Scampis à l'ail et ses petits légumes – Scampi in garlic with vegetables</i>	
Scampi's met rode curry (9 stuks)	€ 22,50
<i>Scampi au curry rouge – Scampi with red curry</i>	
Ambachtelijke garnaalkroketten (2) met grijze garnalen	€ 15,95
<i>Croquettes de crevettes (2) – Shrimp croquettes (2)</i>	
Artisanale kaaskroketten (2) met garnituur	€ 14,50
<i>Croquettes au fromage (2) – Cheese croquettes (2)</i>	
Duo van garnaal- en kaaskrokot	€ 15,25
<i>Duo de croquettes (crevette et fromage)</i>	
<i>Duo of shrimp and cheese croquette</i>	

ESTABLISHED
1983

Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Grill – Boucherie – Grill

Bakwijzen

Bleu: zeer bloederig en sappig

Saignant: bloederig en sappig

À point: halfdoorbakken

Bien cuit: doorbakken en droog

Chateaubriand	€ 24,50
Lamssteak – <i>Steak agneau</i> – <i>Lamb steak</i>	€ 24,00
Vol-au-vent	€ 22,00
Kippenfilet gegrild – <i>Filet de poulet grillé</i> – <i>Grilled chicken breast</i>	€ 22,00
Côte à l'os (2 pers., ca. 1 kg)	€ 58,50
Côte à l'os Holsteiner (1 pers., ca. 350 gr.) Vlees uit de streek van het Franse Limoges,.	€ 29,50
Picanha gegrild – <i>Picanha grillé</i> – <i>Grilled picanha</i> Driehoekig stuk vlees van de achterkant van de rug, net boven de staart. Het heeft een roomwitte vetlaag over zich heen, die de mals- en sappigheid bepaalt.	€ 22,00
Kraaibiefstuk – <i>Onglet</i> – <i>Thin flank of beef</i> Mals, sappig stuk vlees van aan de middenrifspier, bovenaan het lendestuk.	€ 23,00
Rundsbrochette – <i>Brochette de bœuf</i> – <i>Beef brochette</i> (ca. 300 gr.)	€ 25,00
Saus: béarnaise – peper – champignon – roquefort <i>Béarnaise, poivre, champignon, roquefort</i> – <i>Béarnaise, pepper, mushroom, roquefort</i>	€ 2,50
Warme groentjes – <i>Légumes chaudes</i> – <i>Hot vegetables</i>	€ 7,50

ESTABLISHED
1983



Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Vis – Poisson – Fish

Bordje van de visser: zalm, gamba's, scampi's, St.-Jacobsoester, kabeljauw <i>Assiette du pêcheur: saumon, gambas, scampis, coquilles et morue</i> <i>Fisherman's plate: salmon, shrimps, scampi, scallops, codfish</i>	€ 28,50
Oostends vispannetje: zalm, kabeljauw, mosselen, garnalen en wittewijnsaus <i>Gratin de poisson: saumon, morue, moules, crevettes et sauce vin blanc</i> <i>Fish stew: salmon, codfish, mussels, shrimps and white wine sause</i>	€ 21,00
Zalm in garnalensaus: garnalen, room en Armagnac <i>Saumon avec sauce aux crevettes</i> <i>Salmon in shrimp sauce</i>	€ 24,95
Gebakken zeetong in hoeveboter (tong 3+) <i>Sole meunière – Fried sole</i>	Dagprijs Day price Prix jour

Alleen kinderen – Uniquement des enfants – Children only

Kinderkipfilet – <i>Filet de poulet enfant – Children's chicken breast</i>	€ 12,00
Rundssteak – <i>Bifteck de boeuf – Beef steak</i>	€ 15,00
Kinderspaghetti – <i>Spaghetti d'enfants – Children's spaghetti</i>	€ 12,00
Vol-au-vent	€ 12,00

Pasta – Pâtes *Niet op zaterdagavond en zondagmiddag – Pas le samedi soir et dimanche midi – Not on Saturday nights and Sunday noon*

Spaghetti	€ 15,00
Pasta met scampi en rode curry <i>Pâtes avec scampi et curry rouge – Pasta with scampi and red curry</i>	€ 22,00
Pasta met zalm en groentjes <i>Pâtes avec saumon et légumes – Pasta with salmon and vegetables</i>	€ 18,00
Vegetarische pasta met diverse groentjes <i>Pâtes végétariennes avec des légumes – Vegetarian pasta with vegetables</i>	€ 15,00
Pasta carbonara met kip en spek	€ 17,00

Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Menu € 35

Voorgerecht <i>Entrée</i> <i>Starter</i>	Huisgemaakte kaaskroketten <i>Croquettes au fromage faites maison</i> <i>Homemade cheese croquettes</i>
Hoofdgerecht <i>Plat principal</i> <i>Main course</i>	Chateaubriand met saus naar keuze <i>Chateaubriand avec une sauce de votre choix</i> <i>Chateaubriand with sauce of your choice</i>

Menu € 37

Voorgerecht <i>Entrée</i> <i>Starter</i>	Duo van garnaal- en kaaskroket <i>Duo de croquette de crevettes et au fromage</i> <i>Duo of shrimp and cheese croquette</i>
Hoofdgerecht <i>Plat principal</i> <i>Main course</i>	Gegrilde lamssteak met pepersaus <i>Steak d'agneau grillé avec sauce au poivre</i> <i>Grilled lamb steak with pepper sauce</i>

Menu € dag prijs

Voorgerecht <i>Entrée</i> <i>Starter</i>	Salade van zachtgerookte zalm met toast <i>Salade de saumon fumé avec toast</i> <i>Salad of smoked salmon with toast</i>
Hoofdgerecht <i>Plat principal</i> <i>Main course</i>	Gebakken zeetong in hoeveboter <i>Sole meunière</i> <i>Fried sole</i>

ESTABLISHED
1983

Vanaf 6p. maximaal 4 verschillende gerechten per gang – A partir de 6p., il y a un maximum de 4 plats différents – From 6p. onwards, there's a maximum of four different dishes for each course.

Menu €48

Menu enkel per tafel verkrijgbaar

Incl. apéritief (cava) en halve fles wijn p.p.: + €10 – Incl. apéro (cava) et demi bouteille de vin p.p.: + €10 – Incl. Aperitif (cava) and half a bottle of wine p.p.: + €10

Voorgerecht	Rundscarpaccio met garnituur en toast Gebakken scampi's in rode curry Gegratineerde coquilles Carpaccio van tomaat en gepelde garnalen
<i>Entrée</i>	<i>Carpaccio de bœuf avec garniture et toast</i> <i>Scampi frites au curry rouge</i> <i>Coquilles gratinés</i> <i>Carpaccio de tomate avec crevettes grises pelées</i>
<i>Starter</i>	<i>Beef carpaccio with toast</i> <i>Fried scampi in red curry</i> <i>Gratinated scallops</i> <i>Carpaccio of tomato and peeled shrimps</i>
Intermezzo	Sorbet
Hoofdgerecht	Palet van zalm, kabeljauw, scampi's en gamba's Holsteiner met béarnaise saus Gebakken zeetong in hoeveboter Lamssteak met béarnaise saus
<i>Plat principal</i>	<i>Palet de saumon, morue, scampi et gamba</i> <i>Holsteiner avec sauce béarnaise</i> <i>Sole meunière</i> <i>Steak agneau avec sauce béarnaise</i>
<i>Main course</i>	<i>Plate with salmon, codfish, scampi and gamba</i> <i>Holsteiner with béarnaise sauce</i> <i>Fried sole</i> <i>Lambsteak with béarnaise sauce</i>
Dessert	Dame blanche – Crème brûlée – Chocolademousse – Irish Coffee – Kaasbordje (Assiette de fromage – Cheese plate)