

Laat u maar eens gaan!

Maandmenu

Driegangenmenu volgens marktaanbod
Bij iedere gang is er keuze uit twee gerechten € 45,00

Goed begonnen is half gewonnen...


Mergpijp, tartaar van rundsonglet, krokante lotuswortel,
in Bourbon gerookte scheermessen € 19,30

Garnaalkroketjes, West-Vlaamse gèèrnare,
citrus en bladpeterselie € 24,80

Gedroogde Wagyu picanha, Focaccia, crème van kastanje,
beukenzwam, sjalot, gemarineerde jonge wortel € 21,70

Agnolotti pasta, traag gegaarde Texelse lamsnek, artisjok,
Schuim van Parmigiano Reggiano DOP € 17,20

Sashimi van hamachi, sorbet van komkommer en gember,
rammenas, zoetzure bouillon van dashi en yuzu € 19,10

Taartje van gekarameliseerde rode ui, Saint - Maure de Durbuy,
walnoten, mosterdbladd, vijg € 16,40 

Gerief van bij den beenhouwer

Xavoria rumpsteak, een mals en zeer smaakvol stukje rundsvlees,
geserveerd met een klassiek witloofslaatje, verse frietjes en béarnaise € 34,20

No nonsense chuck roast smash burger, double cheese,
home made bbq-sauce, zoet-zure pickle, padron peper, chorizo, slahart € 19,40

Gegrilde kalfsentrecôte, opgelegde kerstomaat, pomme paille,
geroosterde sjalot, 'mayo & ketchup' € 28,30

Varkenswangen bereid op z'n best, zilverui, knolselder, grondwitloof,
mousseline van Belle de Fontenay aardappe € 30,90

We eten wat de visser vangt, de visser vangt niet wat wij willen eten

Catch of the day and what nature gives us!
Dagelijks het beste van wat de visser en de boer ons te bieden hebben Dagprijs

Paling in't groen, the best in town and beyond € 34,00

Skreihaas, tapenade van zongedroogde tomaat en basilicum,
terine van Bretonse zandwortel, crosnes € 28,50

Melanzane di Parmigiana, balsamico, San Marzano, basilicum € 21,40 

Beste klant, op zaterdag vragen we u vriendelijk minimum voor- en hoofdgerecht te kiezen.
Indien u kiest voor een voorgerecht te nemen als hoofdgerecht zullen we hiervoor een supplement aanrekenen.
Hartelijk dank voor uw begrip

Ticket to heaven

Citroentaartje,
zachte kruimeldeeg, gebrande wittekopjes, vanille-ijs
€ 9,50

Café glacé
Chocolade, cassis crème, gembercrumble
€ 9,50

Miserable,
cheesecake-ijs, boter crème met sinaas, chai tea
€ 9,50

Huisbereid vanille-ijs
warme chocoladesaus, 'toefje' slagroom
om niet te zeggen 'Dame Blanche'
€ 11,00

Gerijpt bij 'De Koninck'
Kaasbordje van onze Antwerpse affineurs
€ 17,00

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten, we helpen u graag verder met meer info.
De consistenties van onze gerechten kunnen gewijzigd worden.