

VOORGERECHTEN

Vlaamsche meergranenbol met tapenade, kruidenboter en aioli	6,50
Huisgemaakte vissoep à la 'de Fijnproever'	10,50
Carpaccio van ossehaas , grana padano, balsamico	14,00
Scampi's chef, tomatensaus, riesling, knoflook, room	15,50
Huisgemaakte garnalenkroketten met gefrituurde peterselie	15,50
Schaaltje oesters : 6 creuses	16,50
6 platte Zeeuwse +4,- (seizoen)	
½ Kreeft (+/- 600 gr) "belle vue"	22,50
"gegratineerd met kruidenboter" + 2,-	
"thermidor" + 2,-	

HOOFDGERECHTEN

Gebakken sliptongetjes	21,50
1 Gebakken zeetong (indien voorradig)	37,00
Paling (indien voorradig)	30,00
gebakken / in roomsaus / in kreeftensaus / in 't groen	
Fijnproeverspannetje,	22,50
afgeblust met ketjap-, knoflook-, kerry of tuinkruidensaus	
keuze uit	
- gebakken scampi's	
- gebakken ossehaas	
- combinatie scampi/ossehaas(duel) + 2,-	
Trio van spare ribs á volonté (naturel, zoet en pikant)	25,00
Filet pur(biefstuk v/d haas) van Belgisch blauw- wit met pepersaus	29,95
Hele Kreeft (+/- 600 gr) "belle vue"	41,00
"gegratineerd met kruidenboter" + 3,50	
"thermidor" + 3,50	

KINDERKAART (TOT 12 JAAR)

Kom je spelen in onze speelhoek of speeltuin?

Tomatensoep	5,00
Pipo (snack-mannetje)	9,00
Garnalenkroket	9,00
Gebakken kipfilet	9,00
Ribbetjes	9,00
Gebakken sliptongetje	9,00
Kinderportie gekookte Mosselen (seizoen)	13,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites of brood
Extra sauzen €0.50

Heeft U een allergie? Meld het ons!

MOSSELGERECHTEN

VOORGERECHTEN

Mosselsoep met fijne groenten		7,95
Rauwe mosselen(vanaf september)	½ dozijn	7,50
	1 dozijn	14,00
Gegratineerde mosselen in de kruidenboter	½ dozijn	12,00
	1 dozijn	17,00

HOOFDGERECHTEN

Gekookte mosselen volgens oud familiecept	1,2kg	24,00
	1,7kg	28,50
Gekookte mosselen met room en fijne groenten	1,2kg	25,00
	1,7kg	29,50
Gekookte mosselen op provençaalse wijze	1,2kg	25,00
	1,7kg	29,50
Gebakken mosselen (alleen op bestelling) ± 1,5 kg (de mosselen worden rauw open gestoken en dan gebakken en afgeblust met hun eigen vocht, zo behoud de mossel zijn zilte smaak)		30,00
Mosselbereiding van de maand Laat U verrassen door onze maandelijks veranderende mosselbereiding	1,2 kg	25,00
	1,7 kg	29,50

- MOSSELMENU 1 -

Frisse salade met mosseltjes en cocktailsaus

∞

Gekookte mosselen volgens oud familiecept

(1,2kg)

∞

Koffie of dame blanche

38,95

- MOSSELMENU 2 -

2 Huisgemaakte mosselkroketjes

∞

Gekookte Mosselen volgens oud familiecept

(1,2kg)

∞

Koffie of ijs met advocaat

41,95

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites of brood
Extra sauzen €0.50*

Heeft U een allergie? Meld het ons!

WITTE WIJN

Pinot Blanc ½ ltr

Domaine Joseph Cattin, Alsace

Een fijne frisdroge fruitige wijn, welke zich uitstekend presenteert bij schaal en schelpdieren, vis en salades- groentegerechten.

  16,00

Riesling

Domaine Joseph Cattin, Médaille d'or, Alsace

Deze wijn is de Keizer van de Elzas, droog met frisse, rinse smaak. In combinatie met oesters, kreeft, gevogelte en wit vlees een verademing.

  28,00

Pinot Gris

Domaine Joseph Cattin, Médaille d'or, Alsace

Soepele, droge aromatische wijn. Zeer goed te combineren met sterk smakende of kruidige (oosterse) gerechten, met volle sauzen, wit vlees, en gevogelte.

  29,00

Sauvignon Blanc

Tarani, Languedoc

100 % Sauvignon Blanc. Fruitige frisse wijn met zachte zuren en aroma's van groene appel en grapefruit. Heerlijk als apéritief, bij salade, vis, zeevruchten en gevogelte.

   29,00

San Valentin, Parellada

Torres, Catalunya

Heldere lichtzoete wijn met aroma's van verse rijpe druiven, kweeper en bloemen.

   27,50

Chardonnay, Ardèche

Domaine Louis Latour,

Een heerlijke, prettige en volle, soepele wijn die sterke verwantschap vertoont met bekende blanke Bourgognes. De geur doet denken aan rijpe citrusvruchten en honing. De afdronk is noot-amandelachtig en prettig droog. Heerlijk bij schaal-/schelpdieren en asperges.

  29,50

Muscadet Sèvre et Maine, Carte Noir

Domaine Louis Metaireau

Delicate geur en smaak, ziltig en zeer droog. Tintelend fris. Uitstekend bij mosselen, schaal- en schelpdieren.

 33,00

Grüner Veltliner, Kamptal

Weingut Steininger

Een zeer fruitige, klassieke witte wijn met een intrigerend pepertje in de smaak. Zachte zuurstructuur en een opmerkelijke vruchtengeur levendig en elegant. Een echte allemansvriend, laat u verrassen!

 32,00

Pouilly Fuissé

Domaine Louis Latour

De wijn heeft een groen-gouden kleur en delicate, ontwapenend verleidelijke aroma's in het bouquet. De smaak is boterig rond en vol, met elementen van hazelnoot en wit fruit, die samen met de verkwikkende en fijne zuren zorgen voor een zeer harmonische en lange afdronk. Uitstekend begeleider van verfijnde visschotel.

 62,50



= fles 0,75cl



= ook per fles 0,375cl



= ook per karaf



= ook per glas

ROSÉ WIJN

Gamay Rosé

Tarani, Languedoc

Een heerlijke geur met veel fruitinvloeden zoals aardbei, framboos en abrikoos. Verfrissend, krachtig, vol en sappig.

   29,00

RODE WIJN

Brouilly

Maison Thorin

Dieprode beaujolais wijn van de Gamay druif met lichte tinten van rood fruit.

 28,50

Malbec

Tarani, Languedoc

Paarsrode wijn, zwoele neus met rijpe pruimen kersen jam en zoete kruiden. Warme, lange afdrank.

   29,00

CHAMPAGNE EN CRÉMANT

Moët et Chandon, Brut Impérial

Fijne Champagne gemaakt uit 50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier en 10% Chardonnay.

  69,00

Crémant d'Alsace, Methode traditionnelle Champagne

Domaine Joseph Cattin, Alsace

Fris-fruitige, perfect mousserende wijn van de Pinot Blanc druif.


  37,00


PriSecco, Apfelsinfonie 0,0%alc. piccolo


Jörg Geiger

Volle rijpe, aangezuurde appel, hout-karameltonen; de kruidige aroma's van de kruiden geven de lange en discrete "pittige" nagalm.

 10,00

 = fles 0,75cl

 = ook per fles 0,375cl

 = ook per karaf

 = ook per glas

NAGERECHTEN

IJs met warme chocoladesaus van Callebaut	7,75
Yoghurt-ijs met warme kersen	8,00
Duo van chocolademousse en bastognemousse	8,95
Crème brulee	8,45
Vanile ijs met perzik en frambozensaus	8,50
Ijskoffie	8,00
Kinderijsje	5,00

Sommige gerechten kunnen allergenen bevatten, vraag ernaar aan onze medewerkers

WARME DRANKEN

Koffie	2,50
Cafeïnevrije koffie	2,60
Koffie verkeerd	2,80
Cappuccino <i>met melk of slagroom</i>	2,80
Espresso	2,80
Dubbele espresso	4,40
Thee	2,50
Warme chocolademelk	2,60
Warme melk	2,10
Irish coffee (Whiskey)	7,75
French coffee (Grand Marnier)	7,75
Italian coffee (Amaretto)	7,75
Black Russian coffee (Vodka, Tia Maria)	7,75
Hasseltse coffee (Jonge Jenever)	7,75
Antwerpse coffee (Elixir d'Anvers)	7,75
Hollandse coffee (Randerine)	7,75
Caramel coffee (alcoholvrij)	5,75
Irish coffee (alcoholvrij)	5,75
Italian coffee (alcoholvrij)	5,75