



BITES TO SHARE

<i>Oesters Oysri (6) // Huitres Oysri</i> <i>Oysters Oysri</i>	21
<i>Spaanse charcuterieplank // Planche de charcuterie Espagnole</i> <i>Spanish charcuterie board</i>	30
<i>Kaas - & garnaalballetjes // Croquettes de fromage et crevettes //</i> <i>Cheese and shrimp balls</i>	16
<i>Toast gerookte paling // Toast anguille fumée // smoked eel toast</i>	21
<i>Paté 'en croute' - geconfijte ui - brioche // Paté 'en croute' - oignon confit - brioche</i> <i>Paté 'en croute' - oignon confit - brioche</i>	19

STARTERS

<i>Carpaccio 'Holsteiner'</i>	20/28
<i>Gravad lax van zalm - dille - graanmosterd</i> <i>Gravad lax de saumon - aneth - moutarde</i> <i>Gravad lax of salmon - dill - mustard</i>	23
<i>Huisgemaakte garnaalkroketten // Croquettes de crevettes faites maison</i> <i>Homemade shrimp croquettes</i>	20/28
<i>Huisgemaakte kaaskroketten 'Oud Brugge' // Croquettes de fromage 'Oud Brugge'</i> <i>faites maison // Homemade cheese croquettes 'Oud Brugge'</i>	17/24
<i>Sneeuwkrab - kruidenboter- citroentijm</i> <i>Crabe de neige - beurre d'herbes - thym de citron</i> <i>Snow crab - herb butter - lemon thyme</i>	37/55
<i>Gebakken coquilles - pastinaak - pata negra</i> <i>Coquille Saint-Jaques - panais - pata negra</i> <i>Coquille Saint-Jaques - parsnip - pata negra</i>	24

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
1 rekening per tafel



MAINS

PASTA

<i>Scampi diabolique</i>	29
<i>Pasta Meazza - tomaat - aubergine (V)</i>	24

FISH

<i>Grietbot 'Ostendaise'</i>	
<i>Barbue 'Ostendaise'</i>	34
<i>Brill 'Ostendaise'</i>	
<i>Sliptongetjes 'meunière' // Solettes 'meunière'</i>	33
<i>Sole 'meunière'</i>	

SALADS

<i>Classic Ceasar</i>	25
-----------------------	----

ASIAN

<i>Bangbang noodles - rund // Bangbang noodles - boeuf</i>	25
<i>Bangbang noodles - beef</i>	
<i>Kip - groene curry - gemengde rijst // Poulet - curry vert - mélange de riz</i>	26
<i>Chicken - green curry - rice</i>	
<i>Singapore noodles - paksoi - shiitake // Singapore noodles - chou chinois - shiitake</i>	24
<i>Singapore noodles - bok choy - shiitake (V)</i>	

Heeft u een allergie? Laat het ons weten.
1 rekening per tafek



MEAT

<i>Parelhoen - knolselder - truffel // Pintade - céleri-rave - truffe</i> <i>Guinea fowl - celeriac - truffel</i>	26
<i>Varkenswangen - witlof</i>	29
<i>Steak tartaar</i>	26
<i>Vol au vent</i>	28
<i>Filet mignon</i>	29
<i>Filet pur 'Belgisch wit-blauw'</i>	36
<i>Côte à l'os 'Belgisch wit-blauw' (2 pers.)</i>	33 P-P

Served with fries & salad
Sauces: béarnaise, pepper, mushroom and herb butter

KID'S MENU

Ossenhaas / kipfilet / scampi
Filet de boeuf / filet de poulet / scampi
Beef tenderloin / chicken fillet / scampi

EN / ET / AND

Kinderijsje

€17



CHEF'S MENU

Marbré van Holsteiner - ganzenlever

Marbré de Holsteiner - foie d'oie

Marbré of Holster - foie d'oie

OF / OU / OR

Gerookte paling - rode biet - zure room

Anguille fumée - betterave rouge - crème aigre

Smoked eel - red beet - sour cream



Parelhoenfilet - knolselder - truffel

Pintade - céleri-rave - truffe

Guinea fowl - celeriac - truffel

OF / OU / OR

Grietbot 'Ostendaise'

Barbue 'Ostendaise'

Brill 'Ostendaise'



Omelette Sibérienne

OF / OU / OR

Irish coffee

€55 / €70 (with adapted wines)

DESSERT

Dame blanche

12

Crème brûlée

12

Chocolademousse

12

Appeltaart - vanille-ijs // tarte aux pommes - glace à la vanille

Apple pie - vanilla ice cream

12