



## BITES TO SHARE

<i>Oesters Oysri (6)</i>	
<i>Hûtres Oysri</i>	21
<i>Oysters Oysri</i>	
<i>Spaanse charcuterieplank</i>	
<i>Planche de charcuterie Espagnole</i>	27
<i>Spanish charcuterie board</i>	
<i>Lam Kofta - bloemkoolcouscous - harissamayonaise</i>	
<i>Agneau Kofta - couscous de chou-fleur - mayonaise harissa</i>	18
<i>Lamb Kofta - couscous of cauliflower - harissa mayonnaise</i>	
<i>Sardines - Linguette - Green goddess dip</i>	18

## STARTERS

<i>Carpaccio 'Holsteiner'</i>	20/28
<i>Gravad lax van zalm - dille - graanmosterd</i>	
<i>Gravad lax de saumon - aneth - moutarde</i>	22
<i>Gravad lax of salmon - dill - mustard</i>	
<i>Bisque van garnalen</i>	
<i>Bisque de crevettes</i>	19
<i>Bisque of shrimp</i>	
<i>Huisgemaakte garnaalkroketten</i>	
<i>Croquettes de crevettes faites maison</i>	20/28
<i>Homemade shrimp croquettes</i>	
<i>Sneeuwkrab - kruidenboter- citroentijm</i>	
<i>Crabe de neige - beurre d'herbes - thym de citron</i>	36/54
<i>Snow crab - herb butter - lemon thyme</i>	



## MAINS

### PASTA

*Fettuccine - scampi diabolique* 28

*Pasta Meazza - Nduja - Aubergine* 24

### FISH

*Grietbot 'Ostendaise' - bieslookpuree*  
*Barbue 'Ostendaise' - purée de ciboulette* 32  
*Brill 'Ostendaise' - chives puree*

*Sliptongetjes 'meunière'*  
*Solettes 'meunière'* 30  
*Sole 'meunière'*

*Bouillabaisse - toast - rouille* 34

### SALADS

*Caesar salad* 25

*Geitenkaas - spek - honing*  
*Fromage de chèvre - lard - miel* 24  
*Goat cheese - bacon - honey*

### ASIAN

*Bangbang noodles - rund // Bangbang noodles - boeuf* 25  
*Bangbang noodles - beef*

*Kip - groene curry - gemengde rijst // Poulet - curry vert - mélange de riz* 27  
*Chicken - green curry - rice*

*Groentenwok - groene curry (v) // wok de légumes - curry vert (v)* 23  
*vegetable wok - green curry (v)*



## MEAT

<i>Stoverij van hert // Carbonade de chevreuil</i> <i>Venison stew</i>	33
<i>Fazant - knolselder - fine champagne // Faisan - céleri-rave - fine champagne</i> <i>Feasant - celeriac - fine champagne</i>	36
<i>Kraaibiefstuk - sjalot // Onglet de boeuf - échalote</i> <i>butcher's steak - shallot</i>	29
<i>Vol au vent</i>	27
<i>Steak tartaar</i>	26
<i>Filet pur 'Belgisch wit-blauw'</i>	35
<i>Côte à l'os 'Belgisch wit-blauw' (2 pers.)</i>	32 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*

€15



## CHEF'S MENU

*Carpaccio 'Holsteiner'*

OF / OU / OR

*Gravad lax van zalm - dille - graanmosterd*

*Gravad lax de saumon - aneth - moutarde*

*Gravad lax of salmon - dill - mustard*

OF / OU / OR

*Bisque van garnalen*

*Bisque de crevettes*

*Bisque of shrimp*



*Filet mignon - frietjes - bearnaisesaus*

*Filet mignon - frites - sauce béarnaise*

*Filet mignon - fries - bearnaise*

OF / OU / OR

*Grietbot 'Ostendaise' - bieslookpuree*

*Barbue 'Ostendaise' - purée de ciboulette*

*Brill 'Ostendaise' - chives puree*



*Appeltaart*

*Tarte de pommes*

*Apple pie*

OF / OU / OR

*Irish coffee*

€50 / €65 (with adapted wines)

## DESSERT

*Dame blanche*

11

*Crème brûlée*

10

*Chocolademousse*

12

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

*Apple pie - vanilla ice cream*

12