

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

**Kaviaar** 30 gram by Akef 79  
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse

**Kaviaar** 30 gram by Akef & Rund 89  
handgesneden Rubia Galega, zure room

**Yellowtail kingfish** 27  
Geelvin makreel, ceviche aji,  
amarillo, krokante mais, meloen

**Gerookte paling** 27  
gelakt, komkommer, quinoa,  
wakame, yuzu-yoghurt

**2 x Ganzenlever** 30  
terriner, rode biet, sakura, perillablader, chocolade, koffie  
gebakken, klassiek, appeltjes

**Langoustines** 30  
buikspek, spitskool, Thaise vissoep "tom yam"

### HOOFDGERECHTEN

**Zeebaars** 42  
gesmolten eendenlever, rauwe St.-Jakobsschelpen,  
witloof, schorseneren, beurre noisette, hazelnoot

**Griet & Oosterschelde paling** 39  
Oosterschelde paling, gefruite bloemkool, kervelwortel,  
jus van boerenkool en vin jaune

**Kalfszwezerik** 39  
langoustine, lavas, blanke boter

**Fazant** (per 2 personen) 39  
Girolles, koolsoorten, herfsttruffel

**Irish Black Angus** 34  
dikke friet, salade en béarnaise

## A LA CARTE

### NAGERECHTEN

**Vitamine C** 13  
Vanille, mandarijn, wortel, duindoornbes, dille

**Appeltaart** 13  
Variatie op de klassieker & chai latte

**Kaasbord** 17  
Selectie kazen "op punt geserveerd, garnituur



#restaurantspetters

## TASTE MENU

Een marktgebonden menu bestaande uit;

snacks...  
verleiding...

voorgerecht,  
hoofdgerecht,  
dessert of koffie

Uitsluitend 's middags te bestellen

44 euro



Bij onze menu's bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnarrangement te kiezen

Menu of a la carte wordt enkel geserveerd voor het volledige gezelschap

Bent u bij ons te gast met een gezelschap van 6 of meerdere personen, dan vragen wij u te kiezen voor een van de menu's

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.

Heeft u allergieën of dieetwensen laat het ons weten. De gerechten kunnen producten bevatten die niet vermeld zijn op onze menukaart.

Wij ronden graag de lunch af omstreeks 17.00 en het diner ten laatste om 0.30, dit stelt ons in staat het restaurant voor u en uw medegasten ten alle tijde klaar te zetten en ons team de nodige rust te geven om u voor de volle 100% te kunnen bedienen.

## MENU JEUNES RESTAURATEURS

Met eten kunnen we onze emoties delen en mensen gelukkig maken. Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken. Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit... kruiden en specerijen van overal... gepresenteerd in een menu...

geniet ervan  
Laurent

4 x snacks...verleiding...

Geelvin makreel, ceviche aji amarillo, krokante mais, meloen

Ganzenlever, rode biet, sakura, perillabladd, chocolade, koffie

Oosterschelde paling, gefruite bloemkool, kervelwortel, jus van boerenkool en vin jaune

Langoustine, buikspek, spitskool, Thaise vissoep "tom yam"

Fazant, koolsoorten, girolles, herfststruffel

Selectie kazen van Van Tricht & Bourgondisch Lifestyle

Vanille, mandarijn, wortel, duindoornbes, dille

Goudreinet, appel-crumble, chai latte

.....

vier	59 euro, geelvin, paling, fazant, dessert
vijf	74 euro, plus ganzenlever
zes	89 euro, plus langoustine

kaas ipv dessert 7 euro  
kaas en dessert 10 euro supplement



#restaurantspetters