

Koude gerechten:

Gegarneerde zalmshotel: 13,50€ Aangevuld met tomaat garnaal extra 19,50€p.p

Visschotel van het huis:gekookte zalm, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, perzik met tonijn, maatje, vispastei, gerookte rivierpaling, eitje met krab en gamba 24,50€p.p

Vis en schaaldieren Prestige:Halve kreeft, gekookte zalm, gerookte zalm, maatje, tomaat garnaal, vispastei, perzik met tonijn, gerookte rivierpaling en gamba 45€p.p

Assortiment van vis en vlees:Gekookte zalm, gerookte zalm, tomaat garnaal, maatje, perzik met tonijn, gamba, wildpaté met uienconfituur, parmaham, beenhesp, coppa en kip 26,50€p.p

Vitello tonato 11,50€p.p

Oesters:Zeeuwse creuzen 1,50€ open 1,70€ Zeeuwse platte 5/0 3,40€ open 3,60€

Gillardeau nr 3(de Rolls - Royce onder de oesters) 3,90€ open 4,10€

Aperitiefschotel: 3 creuzen, gamba, scampi, kreukels, vulken en ongepelde garnalen 17€

Soepen: (prijs per liter)

Waterkersroom	7,00€
Tomatenroom	7,00€
Velouté van gevogelte	7,00€
Pompoensoep	9,00€
Kreeftensoep	12,00€

Warme gerechten:

Sint - Jakobsschelp 12,50€

Vispannetje van vis en schaaldieren met saffraansausje 11,50€

Scampi's (6) Diabolique of van de chef met Griekse rijst 12,50€

Zeebaarsfilet op z'n vel gebakken met zuiderse groentjes

Voorgerecht: 14,50€

Hoofdgerecht:19,50€

Gebakken zalmfilet met choronsausje

Voorgerecht: 14,50€

Hoofdgerecht:19,50€

Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen en fijne groenten)

Voorgerecht: 14,50€

Hoofdgerecht: 19,50€

Normandische tongfilets (grijze garnalen, mosselen, paling, st jakobsvruchten, kreeftenvlees)

Voorgerecht: 18,00€

Hoofdgerecht:23,00€

Kabeljauwhaasje op vel met gebakken witloof en graanmosterd sausje

Voorgerecht:16,750€

Hoofdgerecht:22,50€

Kabeljauwhaasje op vel met gebakken prei en lichte curry

Voorgerecht:17,50

Hoofdgerecht:22,50€

Bouillabaisse met(tong, zalm, zeeduivel, roodbaars, gamba, scampi en schelpen) 24,50€

Trio van tong, zeeduivel en zalm met fijne groenten 18,50€

Paling in t'groen, tomaat of gebakken (voorgebakken frietjes) 29,50€

Kalfs rib eye met lichte graanmosterd en seizoensgroenten 26,50€

Parelhoenfilet met dragonsausje en seizoengroentjes 18,50€

Varkenshaasje in kruidenkorst met licht mosterd,dragonsausje en seizoengroentjes 19,50€

Wit van jonge kalkoen Archiduc witloof en fijne boontjes 18,50€

Fazantenfilet in de roomsaus appel en bosbessen 20,50€

Hertenkalsfilet "Sint-Hubertus"met garnituur appel en peertje 26,50€

Lamskroontje met seizoensgroenten en aardappelgratin 25,50€

Alle vleesgerechten zijn voorzien van 4 aardappelkroketten extra kroket 0,30€

De gerechten zijn te verkrijgen vanaf 9 dec '24 tot 26 jan'25. Alle gerechten worden op inox plateau's geschikt waarvoor 15 € waarborg gerekend wordt.

Gratis thuis levering vanaf 50€.(straal van 10km)

De winkel is open Dinsdag 24 en 31 dec. van 10.00 tot 16.00. Kerst-en nieuwjaarsdag van 10.30 tot 12 u