

DEGUSTATIEMENU*
MEI
2014

- glas champagne Moët & Chandon Brut
- Schotse gerookte zalm / Blini kaviaar
- Belgische asperges met North Sea Deluxe handgepelde garnalen
- ½ vers gekookte Canadese kreeft (gegrild +€1)

€43 pp

* menu enkel geldig per tafel en
niet op zaterdagavond & zondagmiddag & feestdagen

VOORGERECHTEN

Belgische asperges met North Sea Deluxe handgepelde garnalen €17

Pomme Moscovite ± 10 gr. kaviaar €22

gegrilde King krab €20

HOOFDGERECHTEN

Griet / tomaat / blanke boter saus / kaviaar €28

4 kings of the sea €43

(½ kreeft, snowcrab, kingcrab, krabbenpoot)

gegrilde Canadese kreeft 500 gr./700 gr. €40 / €55

Oosterschelde kreeft 1 à 2 kg €90/kg

NAGERECHT

Coupe aardbeien €8

APERITIEF VAN DE MAAND

Filliers Tangerine - Fevertree €10,5

CHAMPAGNE VAN DE MAAND

Moët & Chandon Grand Vintage "2004" €80

WIJN VAN DE MAAND

wit Menetou-Salon, Cellier du Monastère Sauvignon Blanc 2012 fles €24
glas €4,50

rosé Château Saint-Maur l'Excellence AOP Cru Classé 2013 fles €34