

SUGGESTIEMENU 37,5/PP

Wildkroketje met champignons & veenbessenconfituur

Croquette de Gibier – Champignons – Confiture d’Airelles
Croquette of Game - Mushrooms – Cranberry’s Jam

Rundscarpaccio met Parmezaanse kaas, kappertjes & rucola

Beef Carpaccio
Carpaccio de Boeuf

Polderappeltaartje op Zeebrugse wijze met grijze garnalen

Patato with grey shrimps
Pomme Zéebruggeoise – crevettes grises

Wildpastei met rozijnenbrood & duo van uienconfituur

Game pâté – onion marmalade
Paté de Gibier – confiture d’ognions

Eendenborstfilet met boschampignons & aardappelnootjes

Marget de Canard – Champignons – Pommes Noisettes
Duck breast fillet - Mushrooms - dragon sauce

Fazantenfilet “Fine Champagne” met wildgarnituur

Filet de Faisan “Fine Champagne” - croquettes
Pheasant fillet - croquettes – winter fruit

Kabeljauwhaasje met bieslookpuree, mousseline & grijze garnalen

Cod Fish – puree – grey shrimps
Filet de Cabilliaud, purée à la Ciboulette, crevettes grises

Gebakken Noordzeetong (+ 300 gr), fris slaatje & frietjes (+ € 3)

Sôle meunière - salade – pommes frites
Baked sole – salad – french fries

**Peren met Mascarpone, of
Crème Brûlée, of
Dame Blanche, of
Café Liégeois**

*Geachte hotelgast, gelieve na uw bezoek de nota af te rekenen
bij één van onze restaurantmedewerkers. Bedankt en smakelijk eten*

