

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN

€ 17,50

CRÈME VAN STRANDKRAB, GEL VAN TOMATEN, KROEPOEK, ROZE GARNALEN EN GEMARINEERDE TOMAAT

*CROQUETTES DE CREVETTES, CRÈME AU CRABE VERT, GEL DE TOMATES, KROUPOUK, CREVETTES ROSES ET TOMATE MARINÉE
SHRIMP CROQUETTES, SHORE CRAB CREAM, TOMATO GEL, PRAWN CRACKER, PINK SHRIMPS AND MARINATED TOMATO*

GYOZA OOSTERSCHELDE KREEFT

€ 24,00

DUMPLING VAN KREEFT, GEBAKKEN SINT-JACOBSVRUCHT, SOJABONEN, PIJLINKTVIS MET GEROOKTE

PAPRIKA, PICKLES VAN BIET, SINGAPORE CHILI EN ZEESLA

*GYOZA HOMARD DE L'ESCAUT L'OUEST, DUMPLING D'HOMARD, COQUILLE SAINT-JACQUES, SOJA, CALAMAR AVEC POIVRON
FUMÉ, BETTERAVE PICKLES, SINGAPORE CHILI ET ULVE*

*EASTERN SCHELDT GYOZA LOBSTER, LOBSTER DUMPLING, FRIED SCALLOP, SOYBEANS, SQUID WITH SMOKED
PEPPER, BEETROOT PICKLES, SINGAPORE CHILI AND KELP*

SOCKEYE ZALM & SUSHI VAN TONIJN

€ 24,50

RAMMENAS CANNELONI MET TARTAAR VAN ZALM, YUZU GEL, PONZU MAYONNAISE, FURIKAKE

ZALMEITJES, KROKANTJE VAN AMARANTH, GRANAATAPPEL EN GEMBER

SAUMON SOCKEYE & SUSHI DE THON, CANNELONI DE RADIS NOIR AVEC TARTARE DE SAUMON, YUZU GEL

MAYONNAISE PONZU, FURIKAKE, CAVIAR DE SAUMON, CROUSTILLANT D'AMARANTH, GRENADE ET GINGEMBRE

*SOCKEYE SALMON & TUNA SUSHI, BLACK RADISH CANNELONI WITH SALMON TARTARE, YUZU GEL, PONZU MAYONNAISE
FURIKAKE, SALMON CAVIAR, AMARANTH CRISP, POMEGRANATE AND GINGER*

STEAK TARTAAR

€ 19,00

(HAND GESNEDEN) JAPANESE MAYONNAISE, KWARTELEITJE, GEMARINEERDE RODE AJUIN, BIO TOMAAT

COULIS VAN WATERKERS, MICROSLA EN KROKANTE BAGUETTE

(OOK ALS HOOFDGERECHT VERKRIJGBAAR € 30,00)

STEAK TARTARE, MAYONNAISE JAPONAISE, OEUF DE CAILLE, OIGNON ROUGE MARINÉ, TOMATE BIO

COULIS DE CRESSON, MICRO SALAD ET BAGUETTE CROUSTILLANT

*STEAK TARTARE, JAPANESE MAYONNAISE, QUAIL'S EGG, MARINATED RED ONION, BIO TOMATO
WATERCRESS COULIS, MICRO SALAD AND CRISPY BAGUETTE*

'CRISPY DUCK' & GANZENLEVER

€ 25,00

CHINESE PANNENKOEK MET CRISPY DUCK, GANZENLEVER, LENTE UITJES, HOISIN, ABRIKOOS

EENDENWORST, MIZUNA, SHISO VINAIGRETTE EN MANGO-CHILI CHUTNEY

CRÊPE CHINOISE AVEC CRISPY DUCK, FOIE GRAS D'OIE, JEUNES OIGNONS, HOISIN, ABRICOT

SAUCISSE DE CANARD, MIZUNA, VINAIGRETTE SHISO ET CHUTNEY DE MANGUE ET CHILI

*CHINESE PANCAKE WITH CRISPY DUCK, GOOSELIVER, SPRING ONIONS, HOISIN, APRICOT
DUCK SAUSAGE, MIZUNA, SHISO VINEGAR AND MANGO-CHILI CHUTNEY*

DUROC D'OLIVES KROKET & VARKENSWANG

€ 20,00

GEKARAMELISEERD IN JUS VAN JAPANESE MISO, MOUSSELINE VAN COMTÉ

GROENE KRUIDEN EN GEBRANDE UITJES

CROQUETTE DUROC D'OLIVES ET JOUE DE PORC CARAMELISÉE AU JUS DE MISO JAPONAIS, MOUSSELINE COMTÉ

HERBES VERTES ET OIGNONS BRÛLÉS

*DUROC D'OLIVES CROQUETTE AND PORC CHEEK CARAMELISED IN JAPANESE MISO GRAVY, COMTÉ MOUSSELINE
GREEN HERBS AND GRILLED ONIONS*



GEROOKTE MOZZARELLA DI BUFFALO

€ 18,50

TARTAAR VAN GROENE TOMAAT, RADIJS, CITROENGRAS IJS, CHERMOULA COULIS EN WATERMELOEN

*MOZZARELLA DI BUFFALO FUMÉ, TARTARE DE TOMATE VERTE, RADIS, GLACE DE CITRONELLE, COULIS CHERMOULA ET PASTÈQUE
SMOKED MOZZARELLA DI BUFFALO, GREEN TOMATO TARTARE, RADISH, LEMON GRASS, CHERMOULA COULIS AND WATERMELON*

VERFRISSENDE TUSSENDOORTJES

PUNCH VAN WATERMELOEN EN ABSOLUT, GRANITÉ VAN TOMAAT, ZOETE GEKONFIJTE

€ 9,00

VENKEL EN COMPOTE VAN RABARBER

PUNCH DE PASTÈQUE ET ABSOLUT, GRANITÉ TOMATES, FENOUIL DOUX CONFIT ET COMPOTE DE RHUBARBE

WATERMELON AND ABSOLUT PUNCH, TOMATO GRANITÉ, SWEET CANDIED FENNEL AND RHUBARB COMPOTE

SALSA VAN AARDBEIEN, GRANAATAPPEL EN BASILICUM, GRANITÉ VAN FOREST VERMOUTH EN

€ 9,00

HIBISCUS MET LYCHEESORBET

SALSA DES FRAISES, GRENADE, BASILIC, FOREST VERMOUTH ET HIBISCUS GRANITÉ, SORBET DE LITCHI

STRAWBERRIES, POMEGRANATE AND BASIL SALSA, FOREST VERMOUTH AND HYBISCUS GRANITÉ, LYCHEE SORBET