

Koude Voorgerechten-Vis

Gerookte paling-makreel-appel-rode biet-selder
 Tartaar van tomaat-bloemkoolgruis-grijze garnalen-groene kruidenolie
 Tartaar van zalm – slaatje couscous van bloemkool – tomaat – zwarte look
 Gerookte zalm met salade van bintjes- fijne kruiden- citrusvinaigrette
 Gemarineerde zalm met zuurtjes-mierikswortel.
 Gemarineerde zalm met Gin&Tonic
 Zalm “graved laks”, kropsla- kruidenroom
 Groententartaar met tuinkruiden en grijze garnalen*
 3 variaties van Noorse zalm
 Gelakte kabeljauw-tomatenslaatje-komkommer
 Carpaccio van kabeljauw met “piment d’Espelette”
 Tartaar van tonijn met wasabi en sesam**
 Gegrilde tonijn met salade van mango, papaja en glasnoedels met koriander**
 Terrine van gerookte vissen en zure appel
 Bord met 3 variaties van grijze garnalen*
 Torentje van zure appel en kreeft (dagprijs)
 Heilbot met citroen en zwarte peper, salade van komkommer**
 Carpaccio van gerookte tonijn met groenteslaatje*
 Carpaccio van tomaat, gemarineerde scampi en curry*
 Carpaccio van gemarineerde sint-Jakobs vruchten-vinaigrette van gesmolten tomaat**
 Salade van kingkrab met avocado**
 Salade kreeft-appel-gesmoorde knolselder-gebrande venkel***

Koude voorgerechten-Vlees-Gevogelte

Slaatje gesmolten knolselder-walnoot- appel-gegrilde beenham
 Geschroeide Rundcarpaccio met salade van rucola, tomaat en Parmezaanschilfers
 Geschroeide Rundcarpaccio-slaatje champignons-kerstomaat
 Gerookte ham – paprikaslaatje-jus van spinazie
 Slaatje van hoevekip- met notendressing
 Terrine van Mechelse koekoek en grijze garnalen *
 Gerookte ham-crème van Parmezaan-tomatensla
 Gerookte ham-meloen, mozzarella-gerookte paprika
 Slaatje eend-bloemkool-linzen-frambozenvinaigrette *
 Torentje van appel, geitenkaas en gedroogde tomaat
 Rolletjes gerookte ham-Thaise steak tartaar-crème van wortel
 Torentje van gegrilde groenten-mozzarella-gerookte ham,pesto.
 Vitello Tonnato-komkommer-olijfolie/citrus
 Structuren van tomaat, Mozzarella, gerookte ham.
 Gerookte ham-tomaat, ansjovis en fetakaas