

Alle gerechten zijn te verkrijgen
in een kleine (voorgerecht) of een normale (hoofdgerecht) portie.
Je kunt gerechtjes met elkaar delen, een manier van degusteren. Of heeft u
liever uw eigen bord. Dit mag zeker ook.
De keuze is aan u 😊

Wanneer ieder voor zijn eigen gerecht gaat, gelieve de keuze dan te beperken tot
3 verschillende gerechten.

VOOR BIJ DEN APERO

José's butchersblock – **€ 17**
plankje met verschillende soorten vleeswaren

Plankje gedroogde ham
"Iberico de cebo de campo" – Spanje – **€ 18**

Frikadel "speciale" by Wasserette – **€4/stuk**

Il cornetto – **€3/stuk**
mousse champignon | gekonfijte rode ui

VIS

Garnalenkroketten – **€ 9,50** per stuk
met salade – **€ 2,5/pp** en/of frietjes – **€ 3,5/pp**

Grietfilet – **€ 29 / € 38**
champignon | witlof | jus van garnaal

St-Jakobsvrucht – **€ 27 / € 36**
kervelwortel | savooikool | butternut pompoen

Tongscharfilet – **€ 24 / € 33**
schorseneer | boerenkool | handgepelde Nieuwpoortse
garnalen

Skrei haas – **€ 27 / € 36**
prei | aardpeer | miso

VLEES

Canneloni van Breydel ham – **€ 21 / € 30**
hammousse | witlof | kaaskrokant | bieslook

Duif – **€ 33 / € 42**
kool salade | Japanse andoorn (crosne) | pastinaak

Stoofpot van hert – **€ 27 / € 36**
schorseneer | champignon | polentakrokot

VAN DE WEEK

Eenvoudig bereid, maar van topkwaliteit.

vis volgens vangst | **dagprijs**

vlees volgens goesting | **dagprijs**

LUNCH

Voorgerecht – Hoofdgerecht – koffie of thee – **€ 32**

*elke dag verkrijgbaar behalve op feestdagen.

Gerechten van de lunch kunnen ook à la carte verkregen worden. (enkel tijdens de middag)