

# ROOM SERVICE MENU

12:00 - 15:00

18:00 - 21:00

Enkel verkrijgbaar bij een gerecht

<b>Venkelsalade</b>	€ 5
<b>Sucrene salade met parmezaan</b>	€ 5
<b>Warme seizoensgroenten</b>	€ 5
<b>Witlof met appel en walnoot</b>	€ 5
<b>Aardappelmousseline</b>	€ 5
<b>Verse friet met basilicummayonaise</b>	€ 5
<b>Aardappelkroketjes</b>	€ 5

## SIDE DISHES

## VOORGERECHTEN

### Rundercarpaccio € 24

Artisjok | truffelvinaigrette  
supplement verse truffel € 10

### Makreel € 23

Ras el hanout | gele biet | spicy yoghurt

### Steak tartaar € 23

Eidooier | truffelvinaigrette | kruidensalade  
supplement verse truffel € 10

### Garnalenkroketten € 22

Citroenmayonaise

### Kroketten van Duroc varken € 22

Mosterdmayonaise

### Kingfish € 22

Mierikswortel | rettich | bieslook

### Pomodoralade vegetarisch € 21

Balsamico | basilicum

## HOOFGERECHTEN

### Steak tartaar € 29

Eidooier | truffelvinaigrette

### Filet pur € 44

Stroganoff

### Gegrilde tarbot € 44

Beurre noisette

### Gebakken zeetong € 59

Beurre noisette

### Skrei € 34

Beurre blanc

### Zeeduivel € 41

Beurre noisette

## VOORGERECHTEN KIDS

### Garnalenkroket €11

### Kroket van Duroc varken €13

### Tomatensoep vegan €7

## HOOFGERECHTEN KIDS

### Pasta met tomatensaus €11

### Pasta bolognaise €13

### Vis van de dag €18

### Steak met frietjes €18

### Krokante kip €18

## DESSERTS

### Assortiment kazen €19

Brioche brood

### Tartelette € 12

Mandarijn | duindoorn

### Chocolade boon € 12

Karamel | chocoladesaus

### Pavlova €12

Passievrucht | mango

### Kinderijsje €7

## OESTERS

### Irish Mor 6 st € 26

### Gillardeau 6 st € 30

## SIDE DISHES

Enkel verkrijgbaar bij een gerecht

<b>Venkelsalade</b>	€ 5
<b>Feta veldsalade</b>	€ 5
<b>Sucrene salade met parmezaan</b>	€ 5
<b>Spruiten met spek</b>	€ 5
<b>Warme seizoensgroenten</b>	€ 5
<b>Witlof met appel en walnoot</b>	€ 5
<b>Aardappelmousseline</b>	€ 5
<b>Verse friet met basilicum mayonaise</b>	€ 5
<b>Aardappelkroketjes</b>	€ 5
<b>Supplement verse truffel</b>	€10

## OESTERS

<b>Irish Mor 6 st</b>	€ 26
<b>Gillardeau 6 st</b>	€ 30

## VOORGERECHTEN

<b>Rundercarpaccio</b>	€ 24
Artisjok   truffelvinaigrette supplement verse truffel € 10	
<b>Makreel</b>	€ 23
Ras el hanout   gele biet   spicy yoghurt	
<b>Steak tartaar</b>	€ 23
Eidooier   truffelvinaigrette   kruidensalade supplement verse truffel € 10	
<b>Crispy kreeftenstaart</b>	€ 28
Fregola   tomaat	
<b>Garnalenkroketten</b>	€ 22
Citroenmayonaise	
<b>Kroketten van Duroc varken</b>	€ 22
Mosterdmayonaise	
<b>Kingfish</b>	€ 22
Mierikswortel   rettich   bieslook	
<b>Pomodorisalade</b> vegetarisch	€ 21
Balsamico   basilicum	
<b>Tom kha soep</b> vegetarisch	€ 18
• Met gamba en paksoi	€ 23

## HOOFDGERECHTEN

<b>Risotto</b> vegetarisch	€ 24
Gemarineerde feta	
<b>Steak tartaar</b>	€ 29
Eidooier   truffelvinaigrette	
<b>Filet pur</b>	€ 44
Stroganoff	
<b>Entrecôte</b>	€ 41
Choronsaus	
<b>Duif</b>	€ 41
Jus van morille	
<b>Gegrilde tarbot</b>	€ 44
Beurre noisette	
<b>Gebakken zeetong</b>	€ 59
Beurre noisette	
<b>Skrei</b>	€ 34
Beurre blanc	
<b>Kalfslende</b>	€ 34
Jus van morille	
<b>Zeeduivel</b>	€ 41
Beurre noisette	
<b>Gestoomde paling</b>	€ 34
Beurre blanc	
<b>Pasta</b>	€ 34
Kreeft   tomaat	

## DESSERTS

<b>Assortiment kazen</b>	€19
Brioche brood	
<b>Sabayon van kriek</b>	€ 12
Amarena kers   yoghurt	
<b>Tartelette</b>	€ 12
Mandarijn   duindoorn	
<b>Dame Blanche</b>	€ 12
<b>Chocolade boon</b>	€ 12
Karamel   chocoladesaus	
<b>Pavlova</b>	€12
Passievruucht   mango	

## SIDE DISHES

Only available with a dish

<b>Fennel salad</b>	€ 5
<b>Feta field salad</b>	€ 5
<b>Sucrene salad with parmesan</b>	€ 5
<b>Brussels sprouts with bacon</b>	€ 5
<b>Warm seasonal vegetables</b>	€ 5
<b>Chicory with apple and walnut</b>	€ 5
<b>Potato mousseline</b>	€ 5
<b>Fresh fries with basil mayonnaise</b>	€ 5
<b>Potato croquettes</b>	€ 5
<b>Supplement fresh truffle</b>	€10

## OYSTERS

<b>Irish Mor 6 st</b>	€ 26
<b>Gillardeau 6 st</b>	€ 30

## APPETIZERS

<b>Beef carpaccio</b>	€ 24
Artichoke   truffle vinaigrette supplement fresh truffle € 10	
<b>Mackerel</b>	€ 23
Ras el hanout   yellow beet   spicy yogurt	
<b>Steak tartare</b>	€ 23
Yolk   truffle vinaigrette   herb salad	
<b>Crispy lobster tail</b>	€ 28
Fregola   tomato	
<b>Shrimp croquettes</b>	€ 22
Lemon mayonnaise	
<b>Croquettes of Duroc pig</b>	€ 22
Mustard mayonnaise	
<b>Kingfish</b>	€ 22
Horseradish   rettich   chives	
<b>Pomodori salad</b> <small>vegetarian</small>	€ 21
Balsamic   basil	
<b>Tom kha soup</b> <small>vegetarian</small>	€ 18
♦ With prawn and pak choi	€ 23

## MAIN COURSES

<b>Risotto</b> <small>vegetarian</small>	€ 24
Marinated feta cheese	
<b>Steak tartare</b>	€ 29
Egg yolk   truffle vinaigrette	
<b>Filet pur</b>	€ 44
Stroganoff	
<b>Entrecôte</b>	€ 41
Choron sauce	
<b>Pigeon</b>	€ 41
Morille gravy	
<b>Grilled turbot</b>	€ 44
Beurre noisette	
<b>Fried sole</b>	€ 59
Beurre noisette	
<b>Skrei cod</b>	€ 34
Beurre blanc	
<b>Veal entrecôte</b>	€ 34
Morille gravy	
<b>Monkfish</b>	€ 41
Beurre noisette	
<b>Braised eel</b>	€ 34
Beurre blanc	
<b>Pasta</b>	€ 34
Lobster   tomato	

  

<b>Cheeses</b>	€19
Brioche bread	
<b>Sabayon of Kriek</b>	€ 12
Amarena cherry   yogurt	
<b>Tartelette</b>	€ 12
Tangerine   sea buckthorn	
<b>Dame Blanche</b>	€ 12
With vanilla ice cream and nuts	
<b>Chocolate bean</b>	€ 12
Caramel   chocolate sauce	
<b>Pavlova</b>	€12
Passion fruit   mango	

For groups of more than 6 people we only serve the chefmenu

## BEILAGEN

Nur mit Gericht erhältlich

Fenchelsalat	€ 5
Feta-salat	€ 5
Sucrene-Salat mit Parmesankäse	€ 5
Rosenkohl mit Speck	€ 5
Warmes Gemüse der Saison	€ 5
Chicorée mit Apfel und Walnuss	€ 5
Kartoffelpüree	€ 5
Frische frites mit basilikum-	€ 5
Mayonnaise	€ 5
Kartoffelkroketten	€ 5
Extra frischer Trüffel	€10

## AUSTERN

Irischer Mor 6st	26 €
Gillardeau 6st	30 €

## VORSPEISE

<b>Rindercarpaccio</b>	24 €
Artischocke  Trüffelvinaigrette Ergänzung frischer Trüffel 10 €	
<b>Makrele</b>	23 €
Ras el Hanout  gel biet   würziger Joghurt	
<b>Steak Tartar</b>	23 €
Eigelb  Trüffel-Vinaigrette   Kräutersalat	
<b>Knuspriger Hummerschwanz</b>	28 €
Fregola   Tomate	
<b>Garnelenkroketten</b>	22 €
Citroenmayonaise	
<b>Duroc-Schweinefleischkroketten</b>	22 €
Senf-Mayonnaise	
<b>Kingfish</b>	22 €
Meerrettich  Rettich  Schnittlauch	
<b>Pomodori-Salat</b> vegetarish	21 €
Balsamico  Basilikum	
<b>Tom Kha Suppe</b> vegetarish	18 €
Mit Garnelen und Pak Choi	23 €

## HAUPTGANG

<b>Risotto</b> vegetarish	24 €
Marinierter Feta	
<b>Steak Tartar</b>	29 €
Eigelb  Trüffel-Vinaigrette	
<b>Filet pur</b>	44 €
Stroganoff	
<b>Entrecote</b>	41 €
Choron soße	
<b>Taube</b>	41 €
Soße von morcheln	
<b>Gegrillter Steinbutt</b>	44 €
Beurre noisette	
<b>Gebratene Seezunge</b>	59 €
Beurre noisette	
<b>Schrei</b>	34 €
Beurre blanc	
<b>Entrecote von kalb</b>	34 €
soße von morcheln	
<b>Seeteufel</b>	41 €
Beurre blanc	
<b>Geschmorter Aal</b>	34 €
Beurre blanc	
<b>Pasta</b>	34 €
Hummer   Tomate	
<b>NACHSPEISEN</b>	
<b>Käsesortiment</b>	19 €
Brioche-Brut	
<b>Kriek Sabayon</b>	12 €
Amarena kirsche   Joghurt	
<b>Törtchen</b>	12 €
Mandarine  Sanddorn	
<b>Dame blanche</b>	12 €
<b>Schokoladenbohne</b>	12 €
Karamell  Schokoladensoße	
<b>Pavlova</b>	12 €
Passionsfrucht   Mango	

Für Gruppen von mehr als 6 Personen servieren wir nur das Chefmenu

## ACCOMPAGNEMENTS

Uniquement disponible avec un plat

Salade de fenouil	5€
Salade de Feta	5€
Salade de sucrine au parmesan	5€
Choux de Bruxelles avec du lardon	5€
Légumes chauds de saison	5€
Chicorée aux pommes et aux noix	5€
Purée de pomme de terre	5€
Frites fraîches	5€
<small>avec mayonnaise au basilic</small>	
Croquettes de pommes de terre	5€
Supplément truffe fraîche	10 €

## HUÎTRES

Irish Mor 6pcs	26 €
Gillardeau 6pcs	30 €

## Entrée

<b>Carpaccio de bœuf</b>	24 €
Artichauts avec vinaigrette à la truffe Supplément de truffe fraîche 10€	
<b>Maquereau</b>	23 €
Ras el hanout   Betterave jaune   yaourt épicé	
<b>Steak tartare</b>	23 €
Jaune d'oeuf   vinaigrette à la truffe   salade d'herbes	
<b>Queue de homard croustillante</b>	28 €
Ornière   tomates	
<b>Croquettes de crevettes</b>	22 €
<b>Croquettes de porc Duroc</b>	22 €
Mayonnaise à la moutard	
<b>Kingfish</b>	22 €
Raifort   radis   ciboulette	
<b>Salade Pomodori végétarienne</b> <small>vegetarien</small>	21 €
Balsamique   basilic	
<b>Soupe tom kha</b> <small>vegetarien</small>	18 €
• Avec crevettes et bokchoy	23 €

## PLATS PRINCIPAUX

<b>Risotto</b> <small>vegetarien</small>	24 €
Feta marinée	
<b>Steak tartare</b>	29 €
Jaune d'oeuf   vinaigrette à la truffe	
<b>Filet pur</b>	44 €
Sauce stroganoff	
<b>Entrecôte</b>	41 €
Sauce choron	
<b>Pigeon</b>	41 €
Jus de morilles	
<b>Turbot grillé</b>	44 €
Beurre noisette	
<b>Sole meunière</b>	59 €
Beurre noisette	
<b>Skrei</b>	34 €
Beurre blanc	
<b>Entrecôte de veau</b>	34 €
Morillejus	
<b>Lotte</b>	41 €
Beurre noisette	
<b>Anguille rissolée</b>	34 €
Beurre blanc	
<b>Pâtes</b>	34 €
Homard   tomate	
<b>DESSERTS</b>	
<b>Assortiment de fromages</b>	19 €
Brioche	
<b>Sabayon Kriek</b>	12 €
Cerises amaréna   yaourt	
<b>Tartelette</b>	12 €
Mandarin   l'argousier	
<b>Dame Blanche</b>	12 €
Glace à la vanille   sauce chocolat	
<b>Fève de chocolat</b>	12 €
Caramel   Sauce au chocolat	
<b>Pavlova</b>	12 €
Fruits de la passion   mangue	

Pour les groupes de 6 personnes ou plus, nous servons seulement le menu du chef.

# *The* **CHEF MENU**

*Gemarineerde zalm*

Zalmkaviaar | citrus

*Skrei*

Mousseline van aardappel | prei | botersaus

OF

*Duif*

Mousseline van aardappel | prei | jus van morille

*Lychee*

Framboos en roos

€ 64

Kaas als extra gang + € 15

Kaas ipv het dessert + € 7.50

# *The* CHEF MENU

*Marinated salmon*

salmon caviar | citrus fruits

*Skrei*

Potato puree | leek | beurre blanc

OR

*Pigeon*

Potato puree | leek | morille gravy

*Lychee*

Raspberry and Rose

€ 64

Cheese as an extra course + €15

Cheese instead of dessert + € 7.50

# *The* **CHEF MENU**

*Marinierter Lachs*

Lachskaviar | zitrusfrüchte

*Skrei*

Kartoffelpüree | lauch | buttersoße

**ODER**

*Taube*

Kartoffelpüree | lauch | soße von Morcheln

*Litschi*

Himbeere und Rose

€ 64

Käse als Extragang + 15 €

Käse statt Nachtisch + 7,50 €



# *The* **CHEF MENU**

*Salmon mariné*

Caviar de saumon | agrumes

*skrei*

Mousseline de pomme de terre | poireau | beurre blanc

OU

*Pigeon*

Mousseline de pomme de terre | poireau | Sauce aux morilles

*Litchi*

Framboise | rose

€ 64

Fromage en plat supplémentaire + 15 €

Fromage à la place du dessert + 7,50 €