

VAN DIE KAART

restaurant

Voorgerechten / starters € 13,50

Oesters fine de claires

Oysters fine de claires

Plateau de mer: oester, king krabsalade, makreeltartaar, bouchot mosselen

Plateau de mer: oyster, king crab salad, mackerel tartare, bouchot mussels

Charcuterie: Huisgemaakte ham & pastrami, diverse Franse worsten

Charcuterie: Home made ham & pastrami, assorted French sausages

Marbré van hertenpastrami en eendenlever met brioche en sjalot

Marbré of venison and duck liver with brioche and shallot

Ravioli van paddenstoelen met parmezaan en truffelschuim

Ravioli of mushrooms with parmesan and truffle foam

Salade van gerookte en gekonfijte eend, gekarameliseerde witlof & artisjok

Salad of smoked duck and confit of duck, caramelized endive & artichoke

proeverij menu tasting menu

diverse kleine gerechten samengesteld uit de a la carte kaart

assorted small dishes composed from the a la carte menu

Petit plateau de mer

Petit plateau de mer

Marbré van hertenpastrami en eendenlever

Marbré of venison and duck liver

Ravioli van paddenstoelen met parmezaan en truffelschuim

Ravioli of mushrooms with parmesan and truffle foam

Gebakken kabeljauw met Champagne zuurkool en Noilly prat saus

Sautéed cod with Champagne sauerkraut and Noilly prat sauce

Gebraden reerug met terrine van stampot boerenkool met spek

Roasted roe deer strip loin with a terrine of mashed potato, green cabbage and bacon

Dessert of kaas

Dessert or cheese

3 gangen / courses € 29,50

5 gangen / courses € 59,50

4 gangen / courses € 39,50

6 gangen / courses € 69,50

Alleen per tafel te bestellen

only to be ordered per table

VAN DIE KAAFT

restaurant

Hoofdgerechten / main courses € 27,50

Gebakken kabeljauw met Champagne zuurkool, geroosterde gamba,
schelpdieren en Noilly prat saus

*Sautéed cod with Champagne sauerkraut, roasted king prawn,
mollusks and Noilly prat sauce*

Gebakken halve kreeft met spinazie, truffelfrittata en gerookte laurierboter
Sautéed half lobster with spinach, truffle frittata and smoked bay leaf butter

Gebraden reerug met kroket van reepeer en terrine
van stampot boerenkool met spek

*Roasted roe deer strip loin with a croquette of roe deer pepper and a
terrine of mashed potato, green cabbage and bacon*

Geroosterde Simmenthal rib eye met seizoensgroenten en huisgemaakte frites

Roasted Simmenthal rib eye with season vegetables and home made fries

VAN DIE KAAFT

restaurant

chef's surprise menu

drie gangen three courses

€ 34,50

Nagerechten / desserts € 9,50

Tartelette van stoofpeer met citruscrème en karamel-roomijs

Tartelette of stew pear with citrus crème and caramel ice cream

Crème brûlée met chocolade bonbon aalbessen-sorbet

Crème brûlée with chocolate bonbon and red currant sorbet

Diverse kazen van Fromagerie Kef

Assorted cheeses from Fromagerie Kef

