To share

6 mini kaaskroketjes “Croquette Club” TA 10

6 mini garnaalkroketjes “Croquette Club” TA 18

6 mini zwezerikkroketjes “Croquette Club” TA 18

Lobster roll | dragon 32

Buikspek | Aziatische lak 24

Kramiek | gerookte eendenborst | Camembert 26

Kabeljauwreepjes | tartaarsaus 24

Bio desembroodje | grof zeezout | peper en olijfolie Château d’Estoublon “Bérugette” Oorganic 10

Voorgerechten

Carpaccio langoustines | paella stijl | gepofte rijst | Pimentón♥ 30

Vitello tonnato 24

Tartaar tonijn | dashi 30

Gerookte paling | groene kruiden | Vadouvan 32

Pâté en croûte | chutney | frisé 18

Coquille | rode biet | beurre blanc | kervelolie 26

Huisgemaakte kaaskroketten TA 12/22

Huisgemaakte garnaalkroketten TA 15/28

Huisgemaakte zwezerikenkroketten ♥ TA 15/28

Menu gouden Leie

€ 78 pp

Tartaar tonijn | dashi (+6 €)
of
Vitello tonnato
-
Filet pur natuur
béarnaise – peper – archiduc (+3 €)
of
Kabeljauw | mousseline | garnalen | kervelpuree
-
Panna cotta | peer | yuzu | witte chocolade
-
Koffie of verse muntthee

Salades - veggie

Japanse salade met verse tonijn 34

Krokante kip | waldorf stijl 27

Toast champignon à la crème | aardpeer | parmezaan 28

Vis

Gebakken slibtongen 2st. | tartaarsaus 36

Paling in ‘t groen 48

Kabeljauw | mousseline | garnalen | kervelpuree 42

Vlees

Steak tartare ‘Cafe theatre’ 32

Filet pur natuur 45

béarnaise – peper – archiduc 3

Stoverij | VanderGhinste roodbruin | appelmoes TA 30

Vol-au-vent | Mechelse koekoek | mousselinesaus TA 34

Hazenrug | butternut | savooi | amandelkroket | Madeira jus 38

Fazant | morilles | veenbes | hazelnootkroket 42

Dessert

Crème brûlée 12

Coupe colonel met Ketel One vodka ♥ 14

Dame blanche 14

Tarte tatin | appel | vanilleijs | sinaasappel 14

Sablé breton | crème patissière | seizoensfruit 18

Chocoladetaartje | mango | passievrucht 13

Panna cotta | peer | yuzu | witte chocolade 12

Pain perdu | brioche | peperkoek | rum | vanilleijs 15

Selectie van kazen | brood 15