

menu gouden leie	
Cocktail van krab en avocado	
of	
Huisgemaakte paté van ree met geleï van kweeper	
-	
Dorade met witte wijnsaus en puree van de chef	
of	
Vol-au-vent mechelse koekoek mousselinesaus	
-	
Tarte tatin vanille-ijs	
-	
Koffie of verse muntthee	
70 pp	

voorgerechten | les entrées

Oesters volgens marktaanvoer <i>Huîtres selon arrivage</i>	
Huisgemaakte paté van ree met geleï van kweeper <i>Paté maison de chevreuil et gelée de coing</i>	18
Don reinaldo sardienen en toast <i>Sardines don reinaldo et toast</i>	TA 20
Rundscarpaccio, rucola, pijnboompitten en parmezaan <i>Carpaccio de boeuf, rucola, pignons de pin et parmesan</i>	⊗ 22
Vitello tonato	22
Cocktail van krab en avocado <i>Cocktail de crabe et avocat</i>	22
Huisgemaakte kaaskroketten  <i>Croquettes aux fromages fait maison</i>	20
Huisgemaakte garnaalkroketten <i>croquettes aux crevettes fait maison</i>	26
Toast gerookte paling – <i>Toast anguille fumé</i>	26

vis | poisson

Salade van krab avocado <i>Salade de crab avocat</i>	34
Paling in 't groen TA <i>Anguilles au vert</i>	42
Dorade met witte wijnsaus en puree van de chef <i>Daurade sauce Dugléré et la purée du chef</i>	36
Gegrilde langoustines met kruidenboter <i>Langoustines grillées au beurre aromatisé</i>	44
Risotto met groene kruiden, vongole en kikkerbillen <i>Risotto aux herbes, vongole et cuisses de grenouille</i>	36
Zeebaars in zoutkorst (2 pers) Bar en croûte de sel (2 pers)	42

vlees | viande

Steak tartare	30
Stoverij VanderGhinste roodbruin verse appelmoes <i>Carbonade flamande VanderGhinste rouge brune compote</i>	TA 28
Vol-au-vent mechelse koekoek mousselinesaus <i>Vol-au-vent coucou de malines sauce mousseline</i>	TA 32
Filet pur holstein béarnaise  – peper – archiduc <i>Filet pur holstein béarnaise  poivre archiduc</i>	43
Zwartpootkip met morilles (2pers) Poulet noir aux morilles (2pers)	42pp

 glutenvrij  vegetarisch  spicy  toppers

TA take-away possible

Allergeneninformatie beschikbaar op aanvraag

laadpaal - 50 meter aanlegsteiger

online cadeaubonnen

mooiste terras van Gent volgens Michelin gids

8 hotelkamers

veerpont van 1 mei tot en met 30 september plus
paasvakantie: dagelijks van 09u tot 12u en van 13u tot 19u
veerpont van oktober t.e.m. april: enkel op zaterdagen,
zondagen en wettelijke feestdagen