

menu gouden leie	
Cocktail van krab en avocado	
Cocktail de crabe avocat	
of	
Huisgemaakte paté van ree met gelei van kweeper	
Terrine maison de chevreuil gelée de coings	

Skrei kruidenpuree wittewijnsaus grijze garnalen	
Skrei purée aux herbes sauce vin blanc crevettes grises	
of	
Wit van jonge hoeve kalkoen “Fine Champagne”	
herfstgarnituur frietjes	
Suprême de dindonneau de ferme “Fine Champagne”	
garniture d’auhomne frites 36pp	

Tarte tatin vanille-ijs	

Koffie of verse muntthee	
70 pp	

voorgerechten | les entrées

Oesters volgens marktaanvoer - Huîtres selon arrivage	⊗	
Huisgemaakte paté van ree gelei van kweeper		
Terrine maison de chevreuil gelée de coings	TA	18
Don reinaldo sardienen toast	⊗	
Sardines don reinaldo toast	TA	20
Rundscarpaccio rucola pijnboompitten parmezaan		
Carpaccio de boeuf rucola pignons de pin parmesan	⊗	22
Vitello tonato	⊗	22
Cocktail van krab avocado	⊗	
Cocktail de crabe avocat		22
Kort gebakken tonijn Oosterse salade		
Thon mi-cuit salade orientale		28
Huisgemaakte kaaskroketten	✓	
Croquettes aux fromages maison	TA	20
Huisgemaakte garnaalkroketten		
Croquettes aux crevettes maison	TA	26
Sint-Jacobs vruchten gebakken crème aardpeer dille		
Coquilles Saint-Jacques braisées crème de topinambour aneth		28

⊗ glutenvrij

✓ vegetarisch

🔪 spicy

❤️ toppers

TA take-away possible

Allergeneninformatie beschikbaar op aanvraag

vis | poisson

Paling in ‘t groen		
Anguilles au vert	TA	42
Gebakken slibtongen 2st. à la meunière tartaarsaus	⊗	
Solettes 2pcs. meunière sauce tartare		36
Gegrilde langoustines kruidenboter	⊗	
Langoustines grillées beurre aromatisé		44
Zeebaars in zoutkorst	⊗ (2 pers) ❤️	
Bar en croûte de sel (2 pers)		42pp
Skrei kruidenpuree wittewijnsaus grijze garnalen		
Skrei purée aux herbes sauce vin blanc crevettes grises		36

Veggie | végétarien

Risotto met boschampionns	❤️	
Risotto aux champignons des bois		32

vlees | viande

Filet pur holstein béarnaise	⊗ – peper – archiduc	
Filet pur holstein béarnaise	⊗ poivre archiduc	43
Filet pur Wellington	❤️	43pp
Zwart pootkip morilles (2pers)		
Poulet noir morilles (2pers)		42pp
Stoverij VanderGhinste roodbruin verse appelmoes	TA	
Carbonade flamande VanderGhinste rouge brune compote		28
Vol-au-vent Mechelse koekoek mousselinesaus		
Vol-au-vent Coucou de Malines sauce mousseline	TA	32
Wit van jonge hoeve kalkoen “Fine Champagne”		
wintergarnituur frietjes		
Suprême de dindonneau de ferme “Fine Champagne”		
garniture d’hiver frites		36pp

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