

Vandaag naast de kaart

Wisselende bieren

La Chouffe 8% 4,50

Ongefilterd blond bier die goed te drinken bij zeebaars

Hoegaarden Witbier van de tap 4,9% 4,50

Klassieker onder de witbieren, fris en fruitig

Lefe Blond van de tap 6,6% 4,75

Authentiek blond bier, zacht van smaak met een licht bittertje

WIJNTIP

Les Jeantels Picpoul de Pinet

Lekker bij schaal- en schelpdieren en tonijnsteak

Glas 5,75 | Fles 28

Bieren om te delen 0,75 ltr

Brasserie Huyghe | **Delirium Termes** | Belgian pale ale | Smaken van kruiden en gras | 8,5% | 16,-

Brasserie Dupont | **Dupont Moinette Biologique** | Strong ale | Blond en Krachtig | 7,5% | 11,-

Les 3 Fourquets | **Lupulus Ardense Tripel** | Ongefilterd tripel | Fris en stevig | 8,5% | 11,-

Brouwerij Wilderen | **Wilderen Tripel Kanunnik** | Viergranen tripel Blond en uniek | 8,2% | 13,-

Van Honselbrouck | **Filou** | Tripel | Licht moutig en fruitig | 8,5% | 14,-

Lefebvre | **Floreffe Tripel** | Tripel | Fruitige aroma's en een bittertje | 7,5% | 10,-

Bierbrouwerij De Koningshoeven | **La Trappe Witte Trappist** | Witbier | fris en licht bitter | 5,5% | 12,-

Brouwerij Birra Baladin It. | **Elixir** | Begian strong dar kale | gelagerd op Islay Whisky vaten | 10% | 19,-

Van Honselbrouck | **Kasteel Donker** | Strong Ale | Donker en rijk | 11% | 12,-

Brouwerij St. Feuillien | **St.-Feuillien Grand Cru** | Strong Ale | fruitig en ferme hoppigheid | 9,5% | 18,-

Duvel Moortgat | **Duvel** | Strong ale | Blond en Krachtig | 8,5% | 11,-

Brouwerij De Halve Maan | **Brugse Zot Blond Vintage 2018** | Blond | Soepel en Subtiel | 6% | 12,-

Brouwerij De Halve Maan | **Straffe Hendrik Tripel Vintage 2018** | Tripel | Blond en Krachtig | 9% | 14,-

Brouwerij De Halve Maan | **Straffe Hend. Heritage 2015** | Oak aged ale | Donker en verrassend | 11% | 38,-

Hertog Jan Brouwerij | **Hertog Jan Grand Prestige 2018** | Barley Wine | Donker en rijk | 10% | 22,-

Vandaag naast de kaart

Catch of the day Zeebaars 21,50

Geserveerd op een frisse groene salade met gamba's, komkommer, rode ui, tomaat, asperges, ei, limoendressing en frites

Tonijnsteak 22,50

Geserveerd op een salade met o.a. edamame, rettich, wakame, radijs, asperges, sesamdressing, wasabi mayonaise, frites en sriracha mayonaise

Onderstaande voor- en hoofdgerechten zijn dagelijks vanaf 16.00 uur naast de dagkaart te bestellen

Garlic bread vanaf 2 personen 3,50 p.p.

Met knoflook, Parmezaan, peterselie en bieslook

Tom kai kai 7,00

Thaise soep van kippenbouillon met citroengras, Laos en gevuld met kool, paprika, paksoi en kippendijen.

Geserveerd met brood

Catch of the day

Zie onze Vandaag naast de kaart of vraag de bediening

Thaise groene viscurry 22,50

Mild pittige groene curry met gamba's, zalm- en kabeljauwfilet,

Bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli en asperges.

Geserveerd met Basmati rijst en Nanpya brood

Thaise groene veganistische curry 17,50

Mild pittige groene curry met bosui, paksoi, Chinese kool, broccoli en asperges.

Geserveerd met Basmati rijst en Nanpya brood

Short rib 21,00

Langzaam gegaarde kalfsshort rib op mediterrane wijze,

Geserveerd met een frisse coleslaw, mais en sriracha mayonaise

Irish Beef ± 180 gram 22,50

Malse steak geserveerd met geroosterde seizoensgroenten en

long pepper sauce. Geserveerd met zoete aardappel frites