

## BITES TO SHARE

<b>Plankje van de Chef</b>	<b>20,00</b>
Oester per stuk	3,50
Plankje verse friet met mayonaise	6,00
Brood met smeersels (Tomaten-tapenade/ aioli/ kruidenboter)	6,50
Portie Serranoham	8,00
Portie kaas en mosterd	6,50
Portie bitterballen "Kwekkeboom" (8 stuks)	8,50
Portie gefrituurde garnalen en chilisaus (10 stuks)	8,00
Portie mini loempia's en chilisaus " <b>veggie</b> " (8 stuks)	8,00
Portie mini frikandellen met mayonaise en curry (12 stuks)	7,50
Kleine garnalenkroketten met dip (5 stuks)	12,00

## VOOR DE KLEINTJES

Kinderportie mosselen	17,00
Gebakken zeetong (1 stuk a 250 gram)	18,50
Frikandel met verse friet en appelmoes	8,00
Kroket met verse friet en appelmoes	8,00
Kipnuggets met verse friet en appelmoes	8,00
Kinderijs met spikkels	5,00

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons

# LEKKER MOSSELEN

## MENU I

Zeeuwse vissoep  
*bisque*

\*\*\*

Mosselen op Philippiense wijze  
mayonaise, tartaar- en mosterdsaus

\*\*\*

Koffie  
of

Dame Blanche

met warme Callebaut chocoladesaus

41,50

## MENU II

Gerookte zalm, grijze garnalen  
sla en cocktailsaus

\*\*\*

Mosselen op Philippiense wijze met  
met mayonaise, tartaar- en mosterdsaus

\*\*\*

Irish Coffee  
of

Dame Blanche

met warme Callebaut chocoladesaus

45,00

## MOSSELEN

Moules à l'escargot ( ½ dozijn of 1 dozijn)	8,00/15,00
Gekookte mosselen op Philippiense wijze (natuur)	31,50
Gekookte mosselen met wijn/room	34,50
Gekookte mosselen met room/look	34,50
Gekookte mosselen met Provençaalse saus	34,50

\*Van de menu's kan niet worden afgeweken

\*De mosselen worden geserveerd met mayonaise, tartaar- en mosterdsaus  
brood of verse frites

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons

## DRANKEN SPECIAAL GESELECTEERD

Glas Cava	7,00
Affligem Blond van `t vat	4,00
Huisbier "Fort Ensemble"	5,50
Mosselwijn Grüner Veltliner	6,00/29,00

## VOORGERECHTEN

Zeeuwse vissoep <i>bisque</i>	10,50
Moules à l`escargot ( 1/2 dozijn of 1 dozijn)	8,00/15,00
6 oesters	20,00
Ambachtelijk gemaakte garnalenkroket (2 stuks)	15,00
Ambachtelijk gemaakte kaaskroket (2 stuks)	13,50
Oma's tomatensoep	7,50
Scampi's van de Chef (6 stuks)	15,00
Gerookte zalm, grijze garnalen, sla en cocktailsaus	15,00
Geitenkaas met honing en sla	12,50
Burrata met tomaten, rucola en perzik "veggie"	14,00
Steak tartaar "a la minute"	14,50
Rundercarpaccio	14,50

\*Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en boter

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Mosselen op "Philippiense wijze" (natuur)</b>	<b>31,50</b>
Mosselen met wijn/room	34,50
Mosselen met room/look	34,50
Mosselen met provencaalse saus	34,50
Kabeljauwhaas met zeegroenten	
Kreeftensaus of kruidenroomsaus	27,50
Gebakken zeetong (2 stuks à 250 gram)	35,00
Ambachtelijke garnalenkroketten (3 stuks)	22,00
Scampi's van de Chef (12 stuks)	27,00

## MAALTIJDSALADES

Gerookte zalm, grijze garnalen, 1 gamba en cocktailsaus	23,50
Geitenkaas en honing	19,00

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Filet Mignon (200 gram)	
<i>met pepersaus of stroganoffsaus</i>	26,50
Steak tartaar "a la minute"	26,00
Ricky`s stoofvlees (stoverij) <i>met salade</i>	19,00

\*Bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende groenten,  
stokbrood of verse friet en diverse sauzen

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons