

## 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/kruidentboter)	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 "veggie" (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	18.00
Gebakken zeetong (1 stuk a 250 gram)	19.50
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

45.00

## 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

47.50

## MOSSELEN

Gekookte mosselen op Philippiense wijze (natuur)	32.50
Gekookte mosselen met wijn/room	35.00
Gekookte mosselen met room/look	35.00
Gekookte mosselen met Provençaalse saus	35.00

\*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>	11.00
Oma's tomatensoep	8.00
Moules à l'escargot ( ½ dozijn of 1 dozijn)	8.00/15.00
6 oesters	20.00
Garnalenkroketten (2 stuks)	16.00
Kaaskroketten (2 stuks)	14.00
Scampi's van de Chef (6 stuks)	16.50
Gerookte zalm, grijze garnalen, sla en cocktailsaus	16.00
Geitenkaas met honing en sla	13.50
Steak tartaar <i>a la minute</i>	16.00
Rundercarpaccio	15.00

\*Bovenstaande voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en boter

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons

## HOOFDGERECHTEN VIS

<b>Mosselen op "Filippiense wijze" (natuur)</b>	<b>32.50</b>
Mosselen met wijn/room	35.00
Mosselen met room/look	35.00
Mosselen met provencaalse saus	35.00
Kabeljauwhaas	29.50
met kreeftensaus of kruidenroomsaus	
Gebakken zeetong (2 stuks à 250 gram)	38.50
Garnalenkroketten (3 stuks)	23.00
Scampi's van de Chef (12 stuks)	28.00

## MAALTIJDSALADES

Gerookte zalm, grijze garnalen, 1 gamba en cocktailsaus	24.50
Geitenkaas en honing	20.00

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Filet Mignon (200 gram)	28.00
<i>met pepersaus of stroganoffsaus</i>	
Steak tartaar a la minute	27.00
Ricky`s stoofvlees (stoverij)	19.50

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

\*Heeft u een allergie? Zeg het ons

## DESSERTS

Verwen koffie	9.50
Dame Blanche met Callebout chocoladesaus	9.00
Crème brûlée	8.50
Appeltaart met slagroom (bol ijs + 3.00)	3.50
Brusselse wafel met slagroom (bol ijs + 3.00)	4.50
Citroen sorbetijs (1 bol)	4.50
Chocolade mousse met slagroom	8.00
Coupe advocaat met slagroom	9.00
Kinderijs met spikkels	5.00
Espresso Martini	9.00

## WARME DRANKEN

Verwen koffie	9.50
Koffie	3.00
Cafeïnevrije koffie	3.00
Latte machiato	3.75
Koffie verkeerd	3.25
Cappuccino (slagroom of melkschuim)	3.25
Espresso	3.00
Thee diverse smaken	2.75
Verse muntthee/gemberthee	3.50
Chocolademelk warm (slagroom + 0.50)	3.50
Irish coffee (Whiskey)	9.00
Italian coffee (Amaretto)	9.00
French coffee (Grand Marnier)	9.00
Black Russian coffee (Vodka, Tia Maria)	9.00
Spanish coffee (Cuarenta Y Tres)	9.00
Jamaican coffee (Tia Maria)	9.00