

De Kokkel

menu van 11/08 - 29/08

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Slaatje van artisjok - ansjovis uit Cantabrië - burrata - rucola - citroen

Salade d'artichaut - anchois de Cantabrie - burrata - roquette - citron

28

Kort geschroeide pijlinktvis op baskische wijze - chorizo - zoete puntpaprika - tomaat - jonge look

Calamar snacké à la basquaise - chorizo - poivron pointu doux - tomate - ail frais

31

Gebakken Schotse langoustines - knolselder - beurre blanc met girolles

Langoustines d'Ecosse poêlées - céleri rave - beurre blanc aux girolles

44

Krokant gebakken kalfskop - coulis van tomaat - kwarteleitje - kruidenslaatje

Tête de veau croustillante - coulis de tomate - œuf de caille - salade de fines herbes

27

Tataki van Holstein rund - ponzu-yuzu vinaigrette - komkommer - avocado - groene appel

Tataki de bœuf Holstein - vinaigrette ponzu-yuzu - concombre - avocat - pomme vert

29

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Gebakken zeeduivel - vinaigrette van cœur de bœuf tomaat - venkel - zeekraal - basilicum

Lotte poêlée - vinaigrette de tomate cœur de bœuf - fenouil - passe-pierre - basilic

48

Filet van zeetong & Bretoense kreeft - jonge spinazie - Riesling beurre blanc

Filet de sole & homard breton - pousse d'épinards - beurre blanc au Riesling

53

Op karkas gebraden duif uit Steenvoorde - boontjes - gedeglaceerde jus met Cabernet azijn

Pigeon de Steenvoorde rôti sur carcasse - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet

49

Gebraden lamszadel - zuiderse groentjes - gerissoleerde aardappel - tijmjus

Selle d'agneau rôtie - légumes méditerranéens - pommes de terre rissolées - jus au thym

53 pp (per 2cts / par 2cts)

Wij vragen onze gasten vriendelijk om minimaal een voor- en hoofdgerecht per persoon te bestellen.

Nous servons au minimum une entrée et un plat principal par personne.

