

De Kokkel

menu van 02/09 - 03/10

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Gravadlax van Schotse zalm - verse kruidenkaas - dille
Gravadlax de saumon d'Ecosse - fromage aux fines herbes - anneth
28

Schotse Langoustines - jus van gesmolten tomaat - basilicum
Langoustines d'Ecosse - jus de tomates fondues - basilic
44

Krokant gebakken kalfszwezerik - broccolini - truffeljus
Ris de veau croustillant - broccolini - jus aux truffes
36

Gebakken eendenlever - zoete mais - gebraden vijg - jus gedeglaceerd met vlierbessen
Foie de canard poêlé - maïs doux - figue rôtie - jus déglacé au sureau
32

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Gebakken filet van zonnevis - mousseux van girolles - knolselder
Filet de Saint-Pierre poêlé - mousseux de girolles - céleri rave
48

Catch of the day - handgepelde garnaal - prei - beurre blanc met tomaat
Catch of the day - crevettes épluchées à la main - poireaux - beurre blanc aux tomates
49

Onglet "Black Angus" à l'échalote - verse frietjes - tuinkers
Onglet "Black Angus" à l'échalote - frites - cressonette
44

Gebraden lamszadel - boterboontjes - chorizo - look - tomato frito
Selle d'agneau rôtie - haricots jaunes - chorizo - ail - tomato frito
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.

