

# De Kokkel

menu van 09/04 - 20/04

## VOORGERECHTEN ENTRÉES

Kort geschroeide pijlinktvis - gewokte groentjes - look - oosterse bouillon - sesam  
*Calamars snackés à l'ail - légumes sautés - bouillon de citronnelle - sesame*  
32

Kalfszwezerik - schorseneer - morieltjes - jus met zwarte wintertruffel uit Périgord  
*Ris de veau - salsifis - morilles - jus à la truffe noire du Périgord*  
39

Gebakken Schotse langoustines - groene asperges - Colombo curry - limoen  
*Langoustines d'Écosse poêlées - asperges vertes - curry "Colombo" - citron vert*  
49

Gravad Lax van Schotse zalm - verse kruidenkaas - komkommer - graantjesmosterd  
*Gravlax de saumon d'Écosse - fromage aux fines herbes - concombre - moutarde à l'ancienne*  
29

## HOOFDGERECHTEN PLATS

Zonnevis - venkel - kerstomaat - chorizo - poivrade aritsjok - basilicum  
*Saint-Pierre - fenouil - tomates cerises - chorizo - artichaut poivrade - basilic*  
54

Tarbot in de oven gegaard - duinasperges van Deswarte - spinazie - mousselinesaus  
*Turbot au four - asperges des dunes "Ferme Deswarte" - épinards - sauce mousseline*  
dagprijs / prix du jour

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

Gigot van melklam uit de Pyreneeën - boontjes - worteltjes - gerissoleerde aardappeltjes  
*Gigot d'agneau de lait des Pyrénées - haricots verts - carottes - pommes de terre rissolées*  
58 pp (min 2cts)

Holstein contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes  
*Holstein contre-filet - sauce au poivre - salade - frites fraîches*  
56 pp (min 2cts)

