

Wijnen,

Wines

Glas wit, rood, rosé, zoet, <i>Glass white, red, rosé</i>	05.80
Karaf wit, rood, rosé 1/4, <i>Carafe white, red, rosé</i>	09.20
Karaf wit, rood, rosé 1/2, <i>Carafe white, red, rosé</i>	17.80
Fles wit, rood, rosé, zoet <i>Bottle white, red, rosé</i>	26.50
Fles Cava (traditionelle), <i>Bottle of Cava</i>	28.90
Fles Champagne, <i>Bottle of Champagne</i>	38.90

Suggestie wijnen

Suggestion wines

Glas 06,80	1/4. 12,40	1/2. 22,80	fles. 29,50
------------	------------	------------	-------------

*Zuidelijke Rhone

Costieres de Nimes, Chateau Virgile, Cuvee l'Eneide

Roussanne, Marssanne, Viogner 2023 (wit)

Slaatjes, kip, alle visgerechten, degustatie

*Zuidelijke Rhone

Costieres de Nimes, Chateau Virgile, Cuvee l'Eneide

Grenache, syrah 2021 (rood)

alle vleesgerechten, degustatie (lichte houttoets, maturiteit)

Uit onze eigen wijngaard 10 km ten noorden van Gent

Domein Laagland (www.domeinlaagland.be)

Johanniter, 2023 (wit)

Aperitief, visgerechten en schaaldieren (frisse zuren)

Un repas sans vin s'appelle..... Le petit déjeuner.

Voorgerechten,

Starters

Soepje van de dag, <i>Soup of the day</i>	06.50
Gerookte zalm met toast, <i>Smoked salmon with toast bread</i>	18.50
Kaaskroketten (artisaanaal 2 stuks met brood)	17.50
<i>Cheese croquettes (artisanale 2 pieces with bread)</i>	
Garnaalkroketten (artisaanaal 2 stuks met brood)	19.90
<i>Shrimp croquettes (artisanale 2 pieces with bread)</i>	
Rundcarpaccio, (angus beef) rucola olijfs en parmezaankaas	18.90
<i>Carpaccio of beef, rucola, olives and Parmesan cheese</i>	
Cocktail met grijze garnalen, <i>Coctail with grey shrimp</i>	22.90
Scampi lookboter of diabolic (6 stuks met brood).....	18.90
<i>Shrimps black tiger garlic butter or devilsauce spicy (6 piece with bread)</i>	
Bord mosselen met currysaus, <i>Plate mussels with curry sauce</i>	20.90
*Supplement frietjes, kroketten, puree	3.50
*Supplement fries, potato croquettes, Mashed potatoes	