

Ijstaart

Maandmenu

Driegangenmenu volgens marktaanbod
Bij iedere gang is er keuze uit twee gerechten € 43,00

Goe ete...


Gua Bao bun met traag gegaard buikspek, hoisin, pompelmoes, lente ui, pinda en Vlaams grondwitloof € 18,40

Garnaalkroketjes, West-Vlaamse gèèrnare, citrus en bladpeterselie € 24,50

Schotse 'Label rouge' zalm licht gemarineerd, radijs, koolrabi, sudashi en graanmosterd € 17,20

Sashimi van Yellow fin tonijn, komkommengel, Tomasu soy, krokante wasabi en ajuinbloesem € 19,20

Ravioli van rundstong, madeirasaus, trostomaat en enokii € 18,50

Traag gegaarde jonge prei, nori, zee-algen, bouillon van prei en kombu € 16,40 

Gerief van bij den beenhouwer

USA grass fed ranch steak, gegrilde groene asperge, citrus, handgesneden frietjes en béarnaise € 32,90

No nonsense chuck roast smash burger, double cheese, zoet-zure pickle, padron peper, chorizo, slahart € 19,40

La Belle Flamande kip, paksoi, bimi, Belle de fontenay aardappel, jus van gember en soja € 25,80


Savourette van speenvarken, asperge, eekhoortjesbrood, zomertruffel en aardappelstoofpotje met Breydelspek € 28,40

We eten wat de visser vangt, de visser vangt niet wat wij willen eten

Catch of the day and what nature gives us!
Dagelijks het beste van wat de visser en de boer ons te bieden hebben Dagprijs

Paling in't groen, the best in town and beyond € 32,50

Noordzee wijting, gewokte raapstelen, sesam, witloofschuim, in lapsang souchong gegaarde aardappel € 28,00

Risotto superfino Arborio, Zwarte knoflook, groene asperge, gratineerde Saint Maure de Durbuy, gepofte quinoa € 21,40 

Beste klant, op zaterdag vragen we u vriendelijk minimum voor- en hoofdgerecht te kiezen.
Indien u kiest voor een voorgerecht te nemen als hoofdgerecht zullen we hiervoor een supplement aanrekenen.
Hartelijk dank voor uw begrip

Knock, knock , knocking on heavens door...

Citroentaartje,
zachte kruimeldeeg, gebrande wittekopjes, vanille-ijs
€ 9,50

Café glacé
Chocolade, cassis crème, gembercrumble
€ 9,50

Rabarbercake
gember, marjolein en ijs van marshmallow
€ 9,50

Huisbereid vanille-ijs
warme chocoladesaus, 'toefje' slagroom
om niet te zeggen 'Dame Blanche'
€ 11,00

Gerijpt bij 'De Koninck'
Kaasbordje van onze Antwerpse affineurs
€ 17,00

Al onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer u bij één van onze medewerkers. De consistenties van onze gerechten kunnen gewijzigd worden.