EINDEJAARSMENU

31 december 2026

Het degustatiemenu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap aan tafel.
Vanaf 4 personen vragen wij te kiezen voor het menu.
Wijzigingen binnen het menu zijn niet mogelijk.

EINDEJAARSMENU 92 EURO/PP

Aperitief van het huis

VG Reuze gamba a la plancha a olio aioli **OF** Vers gemalen steak tartaar 80gr

HG Sharing Surf & turf met kreeft en wagyu diamanthaas **OF** Sharing wagyu diamanthaas

DS Dame blanche **OF** Kaasjes van de Kaastafel

Bijgerechten en saus inbegrepen

A LA CARTE

VOORGERECHT

Gillardeau oesters natuur	3 st 17,20
Gillardeau oesters pikant Bloody Mary	3 st 19,50
Huisbereide garnaalkroket	1 st 18,00 · 2 st 29,00
Huisbereide kaaskroket	1 st 18,00 · 2 st 29,00
Carpaccio parmigiano	28,00
Reuze gamba van de grill aioli	22,00
Vers gemalen steak tartaar 80gr	17,00
Kleine kreeft	39,00

HOOFDGERECHT

Argentijnse ribeye graangevoerd 300gr	43,00
Filet pur Belgisch Witblauw	52,00
Reuze gamba's (3st) van de grill aioli	45,00
Verse tonijn van de grill tataki-stijl	45,00
Kreeft 750gr	72,00
1/2 kreeft	39,00

SHARING vanaf 2 p

Chef Choice Rib Eye	56,50 pp
Diamanthaas zeer zacht vlees van Australische Wagyu	59,00 pp
Surf & turf met kreeft en diamanthaas	69,00 pp

DESSERT

Tiramisu	13,00
Dame blanche	13,00
Kaasjes van de Kaastafel	15,00

Alle gerechten worden vergezeld van warme seizoensgroenten
of een aangepast slaatje (tonijn of gamba's)
Supplement bijgerechten en sauzen.

Incl. BTW en diensten · excl. dranken

GLORIA