Suggestion: *Empfehlung:*

Les entrées: *Vorspeisen:*

Panna Cotta de choux fleur, Pikels de choux fleurs,
filet de sandre ***13.50 €***
Blumenkohl Panna Cotta, Marinierter Blumen Kohl, Gebratener Zander Filet

Aumônières de saumon fumé et son tartare de saumon,
carpaccio de concombres, crème à l'aneth **13.50 €**
Raucher Lachs Aumônière und Lachs Tatare, Gurken Carpaccio, Dill Sahne

Tortila, Jambon parme, Salade ***11.00 €***
Tortila, Parma Schinken, Salat

Sot l'y laisse de poulet poêlé, pleurotes,
émulsion au beurre noisette ***13.00 €***
Gebratene Pfaffenschnittchen von Hähnchen, Austern Pilz, Nussbutter Emulsion

Les plats principaux: *Haupt Gerichte :*

Filet de loup de mer à l'ostendaise ***22.50 €***
See Wolf Filet Ostender Art

Poulet jaune sauce cerises et Kriek ***19.00 €***
Mais Poularden Filet mit Kirchen und Kriek Bier

La tranche de foie de veau aigre doux, oignons caramélisée ***18.50 €***
Kalbs Leber, Süß-sauere Sauce, Karamellisierte Zwiebel