



## Voorgerechten

*Gazpacho van cocosboontjes met mango, ijs van Texelse brokkelkaas met krokante quinoa en olie van piment* €30,00

*2 bereidingen van Schotse label rouge zalm met mechouia, gefermenteerde look en avocado* €36,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met vlierbes en nyangbo 68%, briochetoast* €38,00

*Carpaccio van langoustines met "salade caprese", luchtige scamorza en watermeloen* €40,00

*Imperial Heritage kaviaar op croque van brioche en hoeve-ei* €70,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 39,00





## Hoofdgerechten

*Lauwe salade van kreeft met ratte aardappel, perzik en huacatay* €65,00

*Koningspoon met gevulde courgettebloem, pijlinktvis met fideuà* €44,00

*Griet gelakt met zoete pepers, compote van coeur de boeuf met poivrade artisjok en crème van notensla* €48,00

*Krokant gebakken kalfszwezerik met bearnaise van kreeft, jonge peulvruchten in bladerdeeg* €55,00

*Pekingeend "Apicius" met zoete maïs en kersen* €45,00

*Zesrib van Rubia Gallega met luchtige ansjovisboter, handgerolde couscous met smaken uit Nice* €48,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.





## Ontdekkingskluis

*Carpaccio van carabinero met springrol van selder en gerookte ganzenlever, vinaigrette van rode biet en jonge koriander*

\*\*\*

*Kort gebrande hamachi met Mechelse bloemkool en Noordzee garnaal, Dashi van shiitake  
Supplement kaviaar "Imperial Heritage" €28,00 PP*

\*\*\*

*Dunne Lende van Rubia Kalf, jong grondwitloof gevuld met kumquat, ananas en tamarinde*

\*\*\*

*\* Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht*

\*\*\*

*Jivara – passie – gezouten karamel*

Ontdekkingskluis 4 gangen €79,00

\*Ontdekkingskluis 5 gangen €95,00

Menu per tafel te nemen.





## Nagerechten

Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester  
Van Tricht €16,00

Dame blanche van vanille uit Tahiti €12,00

Millefeuille van frambozen met lychee, witte  
chocolade en crème van pistache €15,00

Café glacé FRANQ €12,00

Soufflé van chocolade met aardbeien uit  
Hoogstraten (Wachttijd ca. 20 min) €17,00





### **Porto**

Fonseca tawny port €7,00

### **Madeira**

Boal Old Reserve 10 jaar €14,00

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

### **Marsala**

Marsala Superiore Dolce €6,00

### **Zoete wijnen**

Bodegas Menade "dulce"- Rueda  
Sauvignon blanc – 2018 50 cl €32,00

Château Camperos - Sauternes  
Sémillon – 2015 €48,00

### **Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00