

Koude voorgerechten

Cold entrées - Entrées froides - Entrantes frios

Garnalencocktail	€ 16,00
Le cocktail de crevettes Shrimp cocktail Cóctel de camarones	
Gerookte Noorse zalm met toast	€ 16,00
Saumon fumé Norvégien et son toast Smoked Norwegian salmon with toast Salmón Noruego ahumado con pan tostado	
Rundercarpaccio met Parmezaan	€ 16,00
Carpaccio de bœuf avec Parmesan Beef carpaccio with Parmesan cheese Carpaccio de ternera con parmesano	
Pata Negra ham "Bellota"	€ 18,00
Jambon de Pata Negra Pata Negra ham Jamón de Pata Negra	
Slaatje van gebakken scampi en mangovinaigrette	€ 16,00
Salade de scampis cuits, vinaigrette à la mangue Salad of fried scampi with French dressing Ensalada con langostinos y vinagreta de mango	
Ganzenleverpastei met ajuinconfituur en rozijnenbrood	€ 19,50
Pâté de foie gras avec confiture d'oignons et pain aux raisins Pâté of goose liver with onion marmalade and bread with raisins Paté de higado de pato con cebolla confitada	

Soepen

Potages - Soup - Sopas

Huisgemaakte garnalsoep geflambeerd met Cognac	€ 11,00
Bisque de crevettes flambée au Cognac Home- made shrimp soup flambé with French brandy Sopa de camarón flambeado con coñac	

Warme voorgerechten

Entrées chaudes - Warm entrées - Entrantes calientes

Kaaskroketten met gefruite peterselie	€ 11,50
Fondues au fromage avec persil en branche	
Cheese croquettes with fried parsley	
Croquetas de queso con perejil frito	
Kroketten van Noordzee garnaal met gefruite peterselie	€ 14,00
Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord avec persil en branche	
North Sea shrimps croquettes with fried parsley	
Croquetas de camarón con perejil frito	
Scampi in lookboter	€ 14,50
Scampi au beurre à l'ail	
Scampi in garlic butter	
Langostinos con mantequilla de ajos	
Scampi op wijze van de chef	€ 15,50
Scampi à la façon du chef	
Scampi by the Chef	
Langostinos de la manera del chef	
Gebakken ganzenlever met gecarameliseerde appeltjes	€ 20,00
Foie gras poêlé avec pommes caramélisées	
Fried goose-liver with glazed apples	
Higado de pato al horno con manzana caramelizada	

Visgerechten

Fish - Plats de poisson - Platos de pescado

Tomaat garnaal	€ 28,00
Tomates crevettes Tomato with North-Sea shrimps Tomate con gambas de mar del norte	
Paling in het groen	€ 30,00
Anguilles au vert Eel in green sauce Anguila en salsa verde	
Kabeljauwhaasje met preiroom	€ 29,00
Filet de cabillaud et sa crème de poireau Cod fillet with leek cream Lomo de bacalao con crema de puerros	
Gebakken zeetong "Meunière" (± 500gr)	€ 33,00
Sole "Meunière" Fried sole "Meunière" Lenguado a la plancha "Meunière"	

Gegrilde vis en schaaldieren

Poissons grillés - Grilled fish and crustacean - Pescado a la parrilla

Gamba's met tartaar e rucola	€ 25,00
Gamba à la sauce tartare Jumbo shrimps with tartar sauce Langostinos con salsa tártara	
Paling "Amandus" met roomsaus, champignons en roze peperbollen	€ 30,50
Anguilles "Amandus" , sauce à la crème, champignons et baies roses Eel "Amandus" with cream sauce, mushrooms and pink pepper Anguila "Amandus" con salsa de crema, champiñones y pimienta rosa	
Zalm met béarnaise of mousselinesaus	€ 27,00
Saumon grillé avec béarnaise ou sauce mousseline Grilled salmon with béarnaise or mousseline sauce Salmón con salsa bearnesa o muselina	
Jonge tarbot met bieslookroom	€ 32,00
Turbotin grillé, crème de ciboulette Grilled young turbot with chive cream Joven rodaballo con crema de cebolleta	

Vleesgerechten

Plats de viandes - Meat dishes – Platos de Carne

Américain door ons bereid	€ 22,00
Americain préparé par nous	
Américain prepared by us	
Américain preparado por nosotros	

Gegrilde vleesgerechten

Viandes grillées - Grilled meat - Carnes a la parrilla

T-Bone steak (± 500 gr) met gemengde sla	€ 29,00
T-Bone steak (± 500 gr), salade mixte	
T-Bone steak (± 500 gr) with mixed salad	
T-Bone de ternera con ensalada mixta	
Ossenhaas met witloofsla	€ 28,50
Filet pur, salade endives	
Tenderloin with endives salad	
Solomillo de ternera con ensalada endivias	
Lamsfilet met rozemarijn en mosterdsaus	€ 26,50
Filet d'agneau, sauce romarin à la moutarde	
Lamb fillet, rosemary and mustard sauce	
Lomo de cordero con salsa de mostaza	
Australische Rib-Eye met gebakken boschampionns	€ 31,50
Entrecôte Australien aux champignons de bois sautés	
Australian rib-eye with stir fried mushrooms	
Australiano rib-eye con setas salteadas	

Sauzen

Sauce - Salsa

Champignon-, peper- (poivre vert-), provençale	€ 3,00
Mushroom, pepper, Provençal - champiñones, pimiente, provenzal	
Bearnaise-, choron	€ 3,60

Dessert

Dame Blanche met warme chocoladesaus	€ 8,00
Brésilienne	€ 8,00
Café Glacé	€ 8,00
Vanilleroomijs met ambachtelijke advocaat	€ 8,50
Vanilleroomijs met vers fruit	€ 8,50
Assortiment van sorbet	€ 8,00
Ijsbord van het huis	€ 9,00
Roomijssoezen met warme chocoladesaus	€ 8,00
Huisbereide chocolademousse	€ 7,00
Pannenkoekjes met roomijs en warme chocoladesaus	€ 7,50
Pannenkoekjes met Grand Marnier en roomijs	€ 8,50
Sabayon met ijs en vers fruit	€ 10,00
Javaans gebak	€ 7,50
Warme appeltaart met kaneelijs, geflambeerd met Calvados	€ 9,50
Assortiment van kleine nagerechten	€ 10,00
Moelleux van Chocolate	€ 7,50
Coupe Kolonel	€ 8,50

Drank

Irish coffee, French Coffee, Hasseltse koffie, Amandus koffie, Normandische en Italiaanse koffie	€ 8,50
Koffie, Mokka koffie, Assortiment van thee	€ 4,20
Verse munt thee	€ 4,80
Koffie verkeerd	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,60