

Diner (van 18u tot 21u)

Knabbels

Kaasplankje	14.50
Gefrituurde kibbeling met tartaarsaus	9.00
Charcuterieplank	12.90
Bourgondische bitterballen	12.90
Hummus van paprika	8.00
Gepanneerde wijting "Gribiche"	9.00

Voorgerechten

Dagsoep	5.50
Tartaar van grof gemalen rundsvlees Parmezaan – Rucola	13.90
Gerookte zalm – Mierikswortel – Komkommer	15.70
Tataki van tonijn – Sojasaus – Koriander	17.90
Kaaskrokettjes – Oud Brugge, parmezaan en geitenkaas	11.50
Granaalkroketten met zijn garnituur	13.90

Salades

Geitenkaas – Walnoten – Coeur de Boeuf	14.40
Caesar Salade	15.50
Zalm – Garnalen – Scampi	17.90
Traag gegaard en gegrild buikspek Framboos – Appel	14.90

Vegetarisch

Kaaskrokettjes – Oud Brugge, parmezaan en geitenkaas	14.50
Vegetarische Lasagna met zuiderse groenten	15.00

Diner (van 18u tot 21u)

Hoofdgerechten

Stoverij van Endvogel – Witloofsla – Frietjes	18.90 - *10.00
Hamburger "Regatta"	19.50
Filet Pure – Kropsla – Frietjes	28.50
Zesrib (400 g) – Kropsla – Frietjes Keuze saus – Champignon, Bearnaise, peper of vleesjus	32.50
Vol au vent "Regatta" (Specialiteit)	22.50 - *12.00
Spare Ribs – Ananas – Sweet Chili	21.00
Steak Tartare D'Anvers met zijn garnituren – Frietjes	22.50
Grof gemalen Steak Tartare – Door u te bereiden	22.50
Gebakken Kabeljauw Mousseline – Spinazie – Garnaal – Puree	24.90
Sliptongetjes – Sla – Frietjes	23.50
Kort Gegrilde Tonijn – Ciabatta – Wasabi	22.90

Desserten

Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	7.90 - *5.00
Moelleux van chocolade Speculoos – Gebrand zeezout – Vanille-ijs	10.50
Crème Brûlée	8.50
Chocolademousse met advocaatroom	8.50
Kaastaart – Speculoos – Mango – Passievrucht	8.50
Panna Cotta – Framboos	7.90
Kaasbordje	12.50

*Kinderportie

▶ Hebt u een allergie vertel het ons.