

Kreeftendag

Elke dinsdag en woensdag of op reservatie, het hele jaar door

Voorgerechten

Tas bisque van kreeft ' fine champagne'

Salade van ganzenlever met fijne kruiden en lauwe kreeft

Gegratineerde diepe Zeelandse oesters met champagne

* * *

Hoofdgerechten

Zeven bereidingen van een halve kreeft (ongeveer 350 gr.)

Lauwe kreeft in salade 'Belle-Vue'

Heldere soep van kreeft met verse kruiden à la nage

Gegrilde kreeft met dragon en ravioli

Gebakken kreeft met currysaus

Stoofpotje van kreeft op traditionele wijze

Gegratineerde kreeft thermidor

Kreeft met witloof, mosterdboter en verse basilicum

* * *

Koffie en versnaperingen

* * *

65 euro per persoon (aperitief en wijnen niet inbegrepen)

Keuze van wijn en champagne per glas of van de wijnkaart