

TERMINUS SUGGESTIES WINTER 2022

L&D / LA TERRE

Consommé de Bœuf «VGE»

V/E

16

H/P

Tomaat Aubergine Courgette & Esta Feta

14

Hazenpastei / Paté de Lièvre

14

Zuurdesem Croque au Levain

10

DE ZEE / LA MER

Krab Avocado / Crabe Avocado

20

Plateau de Crustacés

32

46

Nage de Coquillages

15

Zeemes / Couteaux de Mer Beurre Maitre d'Hotel

14

Zeespinpoten / Pinces d'Araignées

19

Coquilles Saint-Jacques d'Etaples

17

30

Bouillabaisse

26

Bouillabaisse Royale (Met Halve Kreeft)

46

Zeetong / Sole

36

Wilde Zeebaars / Bar Sauvage

32

Wilde Tarbot / Turbot Sauvage

46

LOKAAL WILD / GIBIER LOCAL

Stoofpot van Wild – Peer – Veenbes / Cassolette de Gibier – Poire - Airelles

30

Bosduif / Ramier – Ris de Veau – Foie Gras

36

Vol au Vent van Fazant / de Faisan

30

Fazant / Faisan à la Brabançonne

26

Filet van Wilde Eend met Groene Peper / de Canard Sauvage au Poivre Vert

26

Rable van Haas / de Lièvre

30

Hertenfilet / Filet de Cerf	30
<u>CARNE</u>	
Boerenworst van Mangalitza / Saucisse de Mangalitza	18
–	
Gigot d’Agneau Grillé 2cts	28pp
–	
Osso Bucco	30
–	
Côte à l’Os «Race Croisé» 1p	30
Tomahawk «Angus» 2cts	30pp
–	
Raclette – Vacherin du Mont d’Or	26