

TASTING MENU



Beste klanten,

Op vrijdagavond, zaterdagavond en zondagmiddag serveren wij enkel onze menu.

Voor tafels vanaf 6 personen bieden wij enkel het menu aan.
Het menu wordt geserveerd voor de volledige tafel.

Starters

Huisgemaakte paprikachips

Gougère – Keiemtaler

Kroket – zwezerik – venkel

Crème van witte asperges – gerookte makreel

–

Tartaar van Holstein

Brioche – beenmerg – Roscoff ui

–

Gevulde Morieljes*

Noordzeekrab – daslook – miso

–

Noordzee

Witte asperges – vadouvan – lamsoor

–

Traag gegaarde lamschouder

Tuinboon – zwarte look – groene asperge

–

Rabarber

amandel – magnolia – vanille

Menu €74

Menu *€89

Drank suggestie tot en met hoofdgerecht

Menu €30

Menu * €38

*Allergenen, gelieve dit te vermelden bij reservatie.

***Wij ronden het restaurant af 's middags om 16u en 's avonds om middernacht**

*Alle side dishes en brood zijn inbegrepen. Indien een extra portie gewenst, rekenen wij hiervoor een supplement aan.

*graag per tafel, 1 rekening. Bij apart betalen wordt transactie kost aangerekend.

*Wifi code: BonAppetit123

BARISDAM KAART



Te verkrijgen op dinsdag, woensdag, donderdag avond & vrijdagmiddag.

Share or not to share

Paleta Iberico

Oesters "Ancelin" 6/9 stuks

Kroketjes van zwezerik – venkel 6/9 stuks

Crème van witte asperges – gerookte makreel

Tartaar Holstein

Brioche – beenmerg – Roscoff ui

Gevulde Morieljes

Noordzeekrab – daslook – miso

Terrine van Ganzenlever "Handsaeme"

Brioche – Roscoff ui

Hoofdgerecht

Graag max 4 verschillende keuzes per tafel

Linguini "Al ragù"

Noordzee

Witte asperges – vadouvan – lamsoor

Tartaar Holstein

Brioche – beenmerg – Roscoff ui

Holstein "Entrecôte"

Holstein "Filet pur"

Tarbot op de graat – Dijonnaise

Traag gegaarde lamschouder

Tuinboon – zwarte look – groene asperge

Bovenstaande gerechten worden met passende garnituren geserveerd

Desserts

Dame Blanche

Sabayon- vanille ijs

Rabarber

amandel – magnolia – vanille
