

## VOORGERECHTEN

---

### Gravlax

Millefeuille van rogge en gravlax, zure room en dille 18,50

### Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik, paddenstoelen, sausje van mosterd en dragon 22,60

### Zeebaars

Hand gesneden carpaccio van zeebaars, gemarineerd in groene thee en sechuan 18,90

### Nems

Vegetarische nems van knapperige groenten, houmous van rode biet 15,50

### Garnaalkroketten

Klassieke garnaalkroketten, gefruite peterselie, cocktailsaus met Rodenbach 16,90

### Rundstartaar

Piemontese rundstartaar 19,00

## SALADES

---

### Tomaat garnaal

Gepelde Belgische tomaat, grijze Noordzee garnalen, frisse sla, mayonaise 19,50 / 31,00

### Burrata

Italiaanse salade van burrata met zwarte en oranje linzen, ijsbergsla, kumato, basilicum 17,50

### Oosterse kip

Knapperige groenten, edamame, gemarineerde kipreepjes, sesam, koriander, yuzu vinaigrette 15,30 / 22,10

### Watermeloen & geitenkaas

Gevarieerde salade van watermeloen, venkel, baby komkommer, zachte geitenkaas, granaatappel, munt, geroosterde pitten en zaden 18,50

### Salade RAS

Gamba à la plancha, kort gebakken Sint-Jakobsvrucht, gravlax, krokant gebakken tongreepje, basilicum/limoendip 19,90 / 29,30



## HOOFDGERECHTEN

---

### Sliptongetjes

Meunière, waterkers, aardappelpuree of frietjes 30,40

### Kreeft

Verse linguine met gebakken kreeftenstukjes, geroosterde paprika, gekonfijte look, pittige tomatensaus 1/2 30,80 - 1/1 51,40

### Zeebaars

Op vel gebakken zeebaarsfilet, Siciliaanse caponata, ansjovis, oven geroosterde aardappeltjes 29,40

### Kabeljauw

Oven geroosterde kabeljauwfilet, seizoensgroentjes, kasteelaardappel, dijonaise 32,00

### Pasta truffel

Linguine met geschaafde truffel 25,80

### Risotto

(ook vegetarisch mogelijk)

Risotto met asperges, parmezaan, prosciutto crudo al tartufo 24,20

### Texels lam

Botermals Texels lam, gegrilde courgettebloem, groene asperges, gekonfijte look, lamsjus met esdoornsiroop, rozemarijnaardappeltjes 34,00

### Hereford steak

Gebroken zwarte peperroomsaus / béarnaise, fris slaatje 27,30

### Rundstartaar

Piemontese rundstartaar, fris slaatje 24,00

### Mechelse koekoek

Traag gegaarde filet van Mechelse koekoek, quinoa met bataat, coulis van piquillos 24,50



## DESSERT

---

### Buddha

Brownie van banaan, buddha van kokos en pandan,  
gel van yuzu 11,00

### Citroen & framboos

Fris taartje van citroen en framboos 11,00

### Chocolade mousse

Mousse van Belgische chocolade 10,00

### (Mini) Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocolade saus, slagroom 8,00 / 10,00

### Sabayon

Sabayon van de chef met bolletje vanille-ijs 11,00

### Dessert RAS

Mini crème brûlée, chocolade mousse,  
vanille ijstaartje met framboos en crumble van pistache 11,00