



OUWEN
DOK



Hapjes

 Hummus	13
Granaatappel - flatbread	
 Camembert uit Normandië	16
BBQ - wilde tijm - pizzabrood	
Gedroogde entrecôte	18
Breekbrood - ricotta	
Warm gemengd hapje	17
15 stuks - met 3 sausjes	
Tapas voor twee personen	27
Chorizo - manchego - serrano - kippenboutjes - aioli - balletjes in tomatensaus	
<i>Wijnsuggestie: Luna de Ana, Tempranillo - Rioja - 8,5 per glas</i>	

Wij werken met verse seizoensproducten. Gelieve eventuele allergieën of dieetwensen vooraf te melden aan onze medewerkers.



Voorgerechten

Oesters	27
6 stuks - citroen - citroen-salieboter - roggebrood <i>Wijnsuggestie: Prosecco Murina, Veneto - 9.5 per glas</i>	
Zeeuwse mosselen	24.5
Baskische worst - venkel - za'atar - cherrytomaat <i>Wijnsuggestie: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8.5 per glas</i>	
Ceviche van Coquille	22.5
Radijs - cœur de boeuf tomaat - daslook <i>Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - 8.5 per glas</i>	
Huisgerookte zalm*	19.5
Brioche - sjalot - roze peper - mierikswortel	
Vitello tonnato*	17.5
Appelkappers - tonijnsaus - Parmezaanse kaas	
 Burrata*	18
Tomatenvariëteiten - daslook - boekweit - shiso	
 Kaaskroketten*	15.5
2 stuks - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Garnaalkroketten	22
2 stuks - verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Duo kaas- en garnaalkroket*	19
Verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Gluten- en lactosevrije kroketten + 2.5	
Steak tartaar	38
75 g - eigeel - Royal Belgian Caviar	
Carpaccio van rund*	17
Rucola - olijfolie - Parmezaanse kaas <i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 per glas</i>	

*Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.



Snacks tot 15u

Pinsa

Boerenham - cheddar - gemengde sla - mosterddressing

12



Pinsa

Cheddar - raclette - gemengde sla - mosterddressing

12

Hoofdgerechten

Salade

Waterkerssalade

Gegrilde groene asperges - tomatensalsa - gamba's - feta

28

Caesar*

Mechelse koekoek - ansjovis - romeinse sla - Parmezaanse kaas

27



Geitenkaas*

Radicchio - vijg - Granny Smith

24

Vegetarisch



Tajine

Seizoensgroenten - ras el hanout - falafel - gerookte ricotta - aardappel

Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - 8,5 per glas

29



Artisjok

Sherryboter - Pomme fondant

29



Dry aged rode biet*

Jonge wortel - rösti

27

***Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**



Zeeuwse mosselen 1.1kg

Natuur	31
<i>Wijnsuggestie: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8,5 per glas</i>	
Look	34
<i>Wijnsuggestie: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10,5 per glas</i>	
Witte wijn	34
<i>Wijnsuggestie: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10,5 per glas</i>	
Tom Kha Kai & Yuzu	36
<i>Wijnsuggestie: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8,5 per glas</i>	
Geserveerd met mosselsaus en frietjes	

Pasta

Pasta met mosselen	26
Venkel - pastis - cherrytomaat	
<i>Wijnsuggestie: Wohrmann Rosé, Côte de Provence - 8,5 per glas</i>	
Spaghetti bolognaise*	17
Runds- en varkensgehakt - gruyère	

Vis

Zeebaars	42
BBQ - pistou - tomaat - zeekraal - peterseliekrieltjes	
<i>Wijnsuggestie: 1924, Buttery Chardonnay, USA - 10,5 per glas</i>	
Kabeljauwfilet	47
Mosselen - mini-courgette - tuinbonen - beurre blanc met schaaldieren - peterseliekrieltjes	
<i>Wijnsuggestie: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - 8,5 per glas</i>	
Zeetong meunière	55
550 g - sla - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Pouilly-Fumé St. Andelain, sauvignon blanc, Loire - 10,5 per glas</i>	
Zalmfilet*	36
Venkel - paprika - saffraan-lookmayonaise - bouillabaisse - pomme fondant	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - 8,5 per glas</i>	



Vlees

Beef Wellington per twee	54
Filet pur - bordelaisesaus - sla - frietjes - 30 minuten wachttijd	per persoon
<i>Wijnsuggestie: Amalia, Barbera d'Alba, Piemonte - 10.5 per glas</i>	
Côte à l'os 'Oedslach'	53
450g - Dierendonck - dry aged - sla - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 per glas</i>	
Ossenhaas 'Belgisch Witblauw'	43
Sla - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 per glas</i>	
Bavette Angus 'Black' *	35
Sla - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 per glas</i>	
Mechelse koekoek*	34
Aubergine - groene asperges - ras el hanout - millefeuille van aardappel	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 per glas</i>	
Ossobuco	38
Verse pasta - salie - kappertjes	
<i>Wijnsuggestie: Amalia, Barbera d'Alba, Piemonte - 10.5 per glas</i>	
Menapii varken	33
Gekarameliseerde sjalot - artisjok - doperwten à la française - jus van vandouvan - frietjes	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 per glas</i>	
Vol-au-vent*	29
Mechelse koekoek - bladerdeeg - sla - frietjes	
Smashed burger*	24
Cheddar - augurk - sla - frietjes	
Steak tartaar*	28
150 g - aardpeer - mierikswortel - beenmerg - sla - frietjes	
Lamstajine	34
Ras el hanout - jonge wortel - krieltjes	
<i>Wijnsuggestie: Altobello, Primitivo, Puglia - 8.5 per glas</i>	

Alle stukken vlees worden gegrild in onze Mibrasa houtskooloven.



Sauzen

Choronsaus	4.5
Béarnaisesaus	4.5
Champignonsaus	4
Bordelaisesaus	4
Pepersaus	4
Vleesjus	4
Mayonaise - ketchup - tartaar	1

Side dishes

Witloofslaatje	4.5
Romeinse salade	4
Sjalot - yoghurt dressing	
Truffelfrietjes voor 2 personen	10.5
Truffelmayonaise - parmezaanse kaas - truffel	
Frietjes	3.5
Kroketten	3.5
Krieltjes	4.5
Aardappelpuree	4.5

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij om de keuze te beperken tot 4 gerechten.
Wij vragen vriendelijk om per tafel via één rekening af te rekenen.



Desserten

Dame blanche*	13
Callebaut chocolade - vanille ijs - slagroom	
Aardbei uit Hoogstraten	14
Panna cotta - Italiaanse meringue - geraniumsiroop - zwarte peper	
Crêpe Suzette	16
Crème pâtissière - sinaasappel	
Crème brûlée*	12
Vanille	
Kaasselectie geaffineerd door Van Tricht	17
<i>Wijnsuggestie: Porto Conde Monsul, Tawny - 7 per glas</i>	

Wijnsuggestie: Monbazillac, Château de la Jaubertie - 9,5 per glas

***Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**