

## Sharing dishes

Tapasplank	€30
Kibbeling / verse tartaar	€ 12
Kroketje van camembert	€ 8
Wit en zwarte boudin	€ 10
Kroketje van wild / mosterd	€ 12
Pulled pork / spicy wedges	€ 14
Gefrituurde uiringen / salsa	€ 8



## Côte à l'os niet gerijpt Per 2 personen

**Wit / blauw Côte à l'os** € 36 pp  
Belgisch witblauw, of afgekort BWB is een runderras dat voornamelijk gehouden wordt voor het vlees. Is een mager stuk vlees met vrijwel geen marmering en een dichte textuur.

**Simmental Côte à l'os** € 58 pp  
De ideale mix tussen 2 werelden. Het vlees van deze dubbeldoel koe uit Duitsland verleidt zowel de amateur als de meer ervaren vleeseter. Het is mooi gerijpt, iets grover van draad, maar het heeft een mooie ronde vleessmaak in de mond.

## Côte à l'os gerijpt Per 2 personen

**Rood West Vlaams Côte à l'os** € 45 pp  
Pas na 6 of 7 jaar zijn deze dieren slachtrijp en levert het rund zijn typisch donkerrode vlees met smaakvol vet. Het ras heeft een krachtige vleessmaak, dit met een uiterst malse en fijne draad.  
Rijping: 4 weken

**Freygaard Côte à l'os** € 48 pp  
Een selectie van rassen die grazen in de Finse natuur waar het klimaat en de zuivere lucht ideaal is voor deze runderen. Zo verkrijgen we een smaakvol en zacht vlees, met een mooie vetlaag en marbrering.  
Rijping: 6 weken

---

## Vlees

**Cube Roll Holstein** € 32  
Prachtige cube roll, mooi doorspekt met een heel krachtige ronde smaak. De Holstein koe is er één die veel melk geeft. Hierdoor krijg je een mooi romige smaak. Het is een zeer toegankelijk stuk vlees voor een vleesliefhebber.

**Porterhouse Oedslache** € 44  
De dunne lende wordt gezaagd op ongeveer 500 gr, op die manier krijg je een côte à l'osje voor 1 pers. Mooi gembarbreerd en afgerijpt volgens de Oedslach-principes  
Oedslach = oud geslacht  
Rijping: 8 weken

Entrecôte +/- 400 gr	€ 30
Chateaubriand 300 gr	€ 26
Chateaubriand 400 gr	€ 30
Argentijnse paardensteak	€ 26
Kippenbrochette	€ 24
Mixed grill	€ 24
(Ribbetje - steak - chorizo - kip)	
Hamburger pulled pork / jalapeños / cheddar / uiringen / BBQ-saus	€ 22

## Traag gegaarde ribbetjes

TRibbetjes zoet zuur	€ 22
Ribbetjes pikant	€ 22
Ribbetjes BBQ-saus / geroosterde amandelschilfers	€ 22
Ribbetjes look & honing	€ 22
Ribbetjes whisky + shotje	€ 24
Ribbetjes rum Kraken + shotje	€ 24

## Vis

Scampi look	€ 22
Scampi diabolique	€ 22
Kabeljauw / witte wijnsaus	€ 26
Oostends vispannetje	€ 24

## Vegetarisch

Cannelloni / spinazie / ricotta	€ 20
Salade geitenkaas / appel / honing	€ 19

## Salades

Grijze garnaalkroket (2st.)	€ 18.50
Brugse kaaskroket (2st.)	€ 17
Duo (garnaal / kaaskroket)	€ 19
Geitenkaas / appel / honing / bruikspek	€ 21
Cesar / parmezaan / croutons	€ 18

## Supplement:

Saus	€ 3
Champignon - peper - bearnaise	



**Al onze gerechten worden geserveerd zonder salade.  
Wenst u er toch graag bij, geen probleem! Bestel ze  
mee en deze worden gratis mee geserveerd!**

**Keuze uit: Frietjes, Spicy potatoes of Gratin**

**BIJ TAFELS VAN 6 PERSONEN EN MEER, GELIEVE REKENING TE HOUDEN  
MET MAXIMUM 4 VERSCHILLENDE HOOFDGERECHTEN (EXCL.  
KINDERGERECHTEN  
1 TAFEL = 1 REKENING**