

Gourmet Bites

Asetra Caviar* (House of Caviar & Fine Food) Gekweekte Asetra kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny (10 gram)	€ 24,50
Perle Imperial Caviar** (House of Caviar & Fine Food) Italiaanse semi-wilde kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny (10 gram)	€ 32,50
Kaluga Caviar*** (House of Caviar & Fine Food) Semi-wilde kaviaar geserveerd met blini's en crème fraîche d'Isigny (10 gram)	€ 39,50
Flight of Caviar Drie lepels met de drie hierboven genoemde kaviaar soorten	€ 24,50
"CC de Luxe" – Champagne & Caviar Asetra SeaFarm kaviaar geserveerd op een blini met crème fraîche d'Isigny, inclusief een glas Champagne	€ 22,50
Blini's Geserveerd met een huisgemaakte mousse van gerookte zalm, gegarneerd met kraaltjes zalmkaviaar (4 stuks)	€ 8,00
Bruschetta's Met huisgemaakte crème (4 stuks):	
- Tonijncrème gegarneerd met een kapperappeltje	€ 8,00
- Gorgonzola-hazelnootcrème gegarneerd met stukjes gedroogde vijg en hazelnoot	€ 8,00
Special Bowl Méditerranée Selectie van Middellandse gemarineerde delicatessen; Zongedroogde tomaatjes, ansjovis, gebakken champignons geserveerd met olijvencrackers en aioli	€ 10,50
Boerenolijven "Nostrane"	€ 4,50
Gourmet Olijven "la Bella Cerignola"	€ 5,50
Bubbles & Wines bowl Huisgemaakte tapenade van artisjok en groene olijven geserveerd met scrocchi, "La Bella Cerignola" en "Nostrane" olijven	€ 8,50

Brood van het Vlaamsch Broodhuys Geserveerd met olijfolie, boter en Fleur de Sel	€ 3,50
Medjoul dadels uit de oven Met een vulling van Parmigiano Reggiano en een korstje van bacon (4 stuks)	€ 8,50
“Bee Stings” Stukjes Parmigiano Reggiano met truffelhoning en versgemalen peper	€ 9,50
Diverse binnen- en buitenlandse kazen Van kaashandel L'Amuse en de Kaaskamer; geserveerd met noten-vijgenbrood , crackers en een mediterrane vruchten-notenmix	€ 16,50
Trio van truffel verleidingen Boerentruffelkaas uit Bleskensgraaf , cacciatore met zwarte truffel en truffeltapenade geserveerd met brood	€ 18,50
Charcuterie schotel Drie verschillende exclusieve vleeswaren geserveerd Met 'La Bella Cerignola' olijven en brood	€ 17,50
Jamon Iberico Pata Negra De koning onder de rauwe hamsoorten met een zeer notige smaak (100 gram)	€ 19,50
Wagyu schotel Een “smelt in je mond” ervaring van het Wagyu rund	€ 19,50
St.Marcellin kaas Gesmolten in de oven en geserveerd met brood	€ 8,50
Rillette de Canard Warm geserveerd met brood	€ 10,50
Terrine van ganzenlever Bereid met Sauternes en geserveerd met brioche brood en Acieto Balsamico	€ 12,50
Tarte Tatin,warm geserveerd Frans appeltaartje	€ 6,50
Chocolade taartje met 74% cacao	€ 6,50

Ons brood wordt gebakken door het Vlaamsch Broodhuys