

# STREEKPRODUCTEN

---

## Ravioli van geitenkaas

22

geitenkaas - rode & groene paprika

## Kaasplak, Een selectie door 't Reigershof De Haan

17

de kazen variëren per periode, vraag ernaar bij onze maitre

### ' T R E I G E R S H O F D E H A A N

*" De geserveerde geitenkaas komt uit 't Reigershof De Haan die midden de Oudlandpolders ligt, op enkele kilometers van de zee. Dit nog authentieke weidegebied is sinds jaren natuurgebied vanwege de nog typische 'bultige' graslanden. 's Zomers grazen de geiten in de weiden, 's winters lopen ze in ruime stallen op stro. Al onze kazen dragen het biogarantie keurmerk. "*

## Côte à l'os "Fiorentina (800gr - 2 pers.)

65

4 pepermix (groene - sechuan - sarawak - timit) - frietjes - boontjes

### H O E V E S L A G E R I J B U R G G R A E V E R A M S K A P E L L E

*" Het vlees van onze overheerlijke Côte à l'os wordt geleverd door Hoeveslagerij Burggraeve te Ramskapelle, De dieren worden daar op een milieuvriendelijke manier met natuurlijke voedergewassen gekweekt, zonder toegevoegde hormonen en zonder antibiotica. Wekelijks kunnen wij u dan ook vers hoevevlees aanbieden. "*

## Salade met handgepelde grijze garnalen

vg. 21

handgepelde grijze garnalen - slaatje - mayonaise

hg. 29

## Oostendse brandade met handgepelde grijze garnalen

27

aardappelpuree - mousselinesaus - jonge spinazie

### V I S S E R S B O T E N O 8 2 N A U T I L U S & O 9 1 R O M Y

*" Onze handgepelde Oostendse grijze garnalen zijn voor ons gevestigd door de vissersboten O82 Nautilus & O91 Romy. De dagverse Vlaamse garnaal dankt haar bijzondere smaak aan de vangversheid. Wanneer de vissersschepen de visgronden bereikt hebben, moeten zij zorgen dat de garnalen binnen de 24 uur geleverd worden in de haven. "*

# MENU 21

---

## H A P J E

**drie proevertjes van de chef**

## V O O R G E R E C H T

**gekonfijte ganzenlever met vijgenmarmelade**

kappertjes - amandel

of

**gemarineerde Sint-Jakobsnoot**

avrugaeitjes - radijs - bieslook

## H O O F D G E R E C H T

**in de oven gebakken jonge patrijs**

witloof- eekhoornpjesbrood - parmentier van boutjes

of

**gebakken tarbot met girole**

artisjok - spek - saus van specerijen

## D E S S E R T

**krokant van banaan met chocolade**

of

**lichte schuim van hazelnoot praliné.**

espumas - gekonfijte peren - slagroom - vanille

**45**

+ 14 extra voorg. + 18 extra hoofdg.

incl. € 5 spelkrediet

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd



# À LA CARTE

---

## VOORGERECHT

<b>Gekonfijte ganzenlever met vijgenmarmelade</b>	27
kappertjes - amandel	
<b>Gravad Lax van het huis</b>	19
verse kruiden - citroen crème - aardappelwafeltje	
<b>Gemarineerde Sint-Jakobsnoot</b>	23
avrugaeitjes - radijs - bieslook	
<b>Huisgemaakte garnaalkroketter</b>	2 st. 17
Oostendse grijze garnalen - krokante peterselie	3 st. 24

## SUGGESTIES VOORGERECHT

<b>Gebakken Sint jakobsnoot</b>	21
groen kool - linzen	
<b>Oostendse oesters op ijs</b>	
citroen - marbré van brood - zeezout boter	
Keuze	
<b>3 plates en 3 creuses</b>	26
<b>6 creuses</b>	22
<b>6 plates</b>	31

# À LA CARTE

---

## HOOFDGERECHT

- Gebakken Tarbot met giroles** 48  
artisjok - spek - saus van specerijen
- Gebakken suprême van kabeljauw** 31  
verse kruiden korst - saffraan - tomaat - paprika
- Gegrilde rundshaas** 29  
bearnaise of groene peper - frietjes - slaatje
- In de oven gebakken Jonge patrijs** 35  
rode poot patrijs - witloof - eekhoornjesbrood - parmentier van boutjes
- Trio van sliptong "Meuniere"** 27  
hoeveboter - frietjes - slaatje - citroen

## VEGETARISCH

- Groentenfeuillantine met tomaat en basilicumcoulis** 24  
pastinaak - wortel - butternut - courgette - aubergine - raap - Charlotte - knolselder

## FAST & LARGE

- Vlaamse stoverij** 23  
frietjes - slaatje
- Steak tartaar** 24  
traditionele bereiding in de zaal - frietjes - slaatjes
- Verse tagliatelli met mosselen & pesto** 25  
basilicum - look - kruidensausje - parmezaan - tomaat

## SUGGESTIE HOOFDGERECHT

- Gebakken Fazant borst** 29  
witloof - tuinboontjes - rode biet - girole - maïs aardappeltjes - madeira
- Filet van inlands hertekalf** 33  
kastanjes - rode kool - spruitjes - selder - schorseneer - lasagne van pastinaak

# DESSERT

---

<b>Kaasplak, Een selectie door 't Reigershof De Haan</b> de kazen variëren per periode, vraag ernaar bij onze maitre	17
<b>Baba au rhum</b> rode vruchten - Appleton Signature Rum - rietsuiker	9
<b>Gebakken vijgen met framboos</b>	14
<b>Koud soepje van nectarine en aardbei</b> vanille-ijs - citroenmunt	8
<b>Dame Blanche</b> vanille-ijs - verse saus met Callebaut chocolade €8,50	8,5
<b>Fantasie van wilde zomervruchten</b> yoghurt-ijs - aalbessencoulis - zwarte vruchten	9,5
<b>Krokant van banaan en chocolade</b>	9,5
<b>Lichte schuim van hazelnoot praliné.</b> Espumas - gekonfijte peren - slagroom - vanille	9,5

# PRODUIT LOCAL

---

**Ravioli au fromage de chèvre** 22  
fromage de chèvre - poivron rouge et vert

**Plateau de fromages, une sélection de 't Reigershof Le Coq sur mer** 17  
les fromages varient par période, demandez à notre maître d'hôtel

## ' T REIGERSHOF LE COQ SUR MER

*" 't Reigershof est situé au milieu des polders d'Oudland, à quelques kilomètres de la mer. Les pâturages sont depuis des années une réserve naturelle en raison de ses prairies encore (bosselées) En été, les chèvres broutent dans les prés et en hiver, elles se promènent dans de vastes écuries remplies de paille. Tous nos fromages portent le label de qualité biogarantie "*

**Côte à l'os - Fiorentina ( 800gr - 2 p. )** 65  
4 poivres (vert - sechuan - sarawak - timut) - frites - haricot fins

## BOUCHER FERMIER BURGGRAEVE RAMSKAPELLE

*" Nos animaux sont élevés dans le respect de l'environnement avec du fourrage naturel , sans hormones ajoutées et sans antibiotiques. Parce que nous prenons soin de nos animaux au quotidien, nous pouvons garantir que la viande de nos animaux parvienne sainement au consommateur. Nous pouvons également vous proposer de la viande fraîche de ferme chaque semaine. "*

**Salade de crevettes grises** entrée 21  
crevettes grises épluchées à la main - salade - mayonnaise plat 28

**Brandade Ostendaise aux crevettes grises épluchées à la main** 27  
purée - sauce mousseline - jeunes pousses d'épinards

## LES BATEAUX DE PECHE O82 NAUTILUS & O91 ROMY

*" La crevette flamande doit son goût particulier à la fraîcheur de la prise. Lorsque les navires de pêche ont atteint les lieux de pêche, ils doivent veiller à ce que les crevettes soient livrées au port dans les 24 heures. Ces crevettes grises Ostende épluchée à la main ont été pêchées pour nous par les bateaux de pêche O82 Nautilus & O91 Romy."*



# MENU 21

---

## HORS D'OEUVRE

**les trois petits mises-en-bouche de Chef**

## ENTRÉE

**le foie d'oie confit et sa marmelade de figues**

kappertjes - amandel

ou

**les noix de coquilles Saint Jacques**

avrugaeitjes - radijs - bieslook

## PLAT

**jeune perdreau rôti au four**

chicons - cèpes - parmentier

ou

**blanc de turbot rôti aux giroles**

artichaut - lard - sauce aux épices

## DESSERT

**un croquant de banane et de chocolat**

ou

**mousse légère de pralin de noisettes**

espumas- poires confites - crème battue - vanille

**45**

+ 14 entrée supplémentaire. + 18 plat supplémentaire.

incl. € 5 crédit de jeu



Ce menu est servi uniquement à tous les convives de la table

# À LA CARTE

---

## ENTREE

<b>Le foie d'oie confit et sa marmelade de figues</b>	27	
câpres- amandes		
<b>Gravad Lax mariné maison</b>	19	
herbes fraîches - crème citronnée - pomme gaufrette		
<b>Les noix de coquilles Saint Jacques marinées</b>	23	
oeufs d'avruga - ciboulette - radis		
<b>Croquettes aux crevettes faites maison</b>	2 pcs. 17	
crevettes grises d'Ostende - persil frit		3 pcs. 24

## SUGGESTION ENTREE

<b>Les noix de coquilles Saint Jacques rôties</b>	21
choux vert - lentilles	
<b>Les huîtres ostendaise sur givre</b>	
citron - marbré de pain mie - beurre au sel de mer	
Au choix	
<b>3 plates et 3 creuses</b>	26
<b>6 creuses</b>	22
<b>6 plates</b>	31



# À LA CARTE

---

## PLAT

**Filet pure de boeuf grillé** 29  
sauce béarnaise ou poivres – frites – salade mixte

**Jeune perdreau roti au four** 35  
perdreau patte rouge – chicon – cèpes – parmentier de cuisse

**Le blanc de cabillaud rôti au four** 28  
fines herbes – pistils de safran – jus de coquillages – tomates – poivrons rouge

**3 solettes poêlée “ Belle meunière”** 27  
frites – citron – salade mixte

**Le dos de turbot poêlé au giroles** 48  
lard – artichaut – sauce aux épices

## VÉGÉTARIEN

**Feuillantine aux 8 légumes avec tomate et coulis de basilic** 24  
panais – carotte – butternut – courgette – aubergine – rave – Charlotte – navet

## FAST & LARGE

**Carbonades flamandes** 23  
frites – salade

**Anguilles au vert tièdes** 24  
grenailles au gros sel de mer – salade d’herbes

**Tagliatelle fraîche avec moules & pesto** 25  
basilic – ail – parmesan

## SUGGESTION PLAT

**Poitrine de faisan rôtie** 29  
chicon – fèves des marais – girole – pomme maïs – madeire

**Filet de faon du pays** 33  
châtaignes – chou rouge – céleri – salsifis – millefeuille de panais



# DESSERT

---

<b>Plateau de fromages, une sélection de 't Reigershof Le Coq sur mer</b> les fromages varient par période, demandez à notre maître d'hôtel	17
<b>Figues au four avec des arômes de framboise</b>	14
<b>Baba au rhum</b> fruits rouges - Appleton signature rum - sucre de canne	9
<b>Soupe glacée aux nectarines et fraises</b> crème glacée à la vanille - menthe citronnée	8
<b>Dame Blanche</b> crème glacée à la vanille - Sauce au chocolat Callebaut	8,5
<b>Fantaisie aux fruits sauvages de l'été</b> crème glacée au yaourt - coulis de groseilles rouges - fruits noirs	9,5
<b>Un croquant de banane et de chocolat</b>	9,5
<b>Mousse légère de pralin de noisettes.</b> espumas- poires confites - crème battue - vanille	9,5