

## ***Voorgerechten / Entrées***

<b>Romige aardpeersoep met gebakken St Jacobsvruchten</b> Soupe crémeuse de topinambour aux Saint-Jacques poêlées	<b>13€</b>
***	
<b>Roulade met ham van lamsvlees en geitenkaas, walnootvinaigrette</b> Rouleau de jambon d'agneau au fromage de chèvre, vinaigrette de noix	<b>12€</b>
***	
<b>Carpaccio van heilbot met king krab en bieslookvinaigrette</b> Carpaccio de flétan au crabe royal et vinaigrette à la ciboulette	<b>16€</b>
***	
<b>Licht gezouten kabeljauw vlokken, rode bieten met honing en spek</b> Morceaux de cabillaud légèrement salés, betteraves rouges avec miel et lardons	<b>12€</b>

## ***Onze klassiekers/Nos classiques***

**Huisgemaakte gravlax, mosterdsausje en lauwe aardappelsla met dille**  
Gravlax fait maison, sauce à la moutarde & salade tiède de pommes de terre à l'aneth  
**16€/21€**

\*\*\*

**Trio van gemarineerde Deense haring, donker roggebrood en dille**  
Trio de harengs danois marinés, pain de seigle noir et aneth **12€** |

## ***Hoofdgerechten / Plats***

<b>Gebakken filet van kleine roodbaars, prei en roze garnalensaus</b> Sébaste atlantique poêlé, poireaux et sauce aux crevettes roses	<b>22€</b>
***	
<b>Huis gerookte schelvis met romige wortel en gehakt ei met boter</b> Aiglefin fumé maison avec potée de carottes et beurre aux œufs durs émincés	<b>21€</b>
***	
<b>Ossenhaas, pastinaakcrème en geglaceerde worteltjes</b> Filet de bœuf, crème de panais et carottes sautées	<b>24€</b>
***	
<b>Dille gebakken zalmfilet op een bedje van wortelgroenten, zure roomsaus</b> Filet de saumon à l'aneth cuit au four sur un lit de racines de légumes, sauce aigre	<b>22€</b>

## ***Onze klassiekers/Nos classiques***

**Medaillons van zeeduivel, venkelpuree, geglazuurde rode biet en appel, kreeftsaus**  
Médailles de lotte, purée de fenouil, betteraves rouges & pommes glacées, crème de crustacés **24€** |

### **Skandinavische specialiteiten voor bij de maaltijd:** **Spécialités scandinaves en accompagnement :**

**6€**

- Aquavit : - Linie aquavit (Noors/Norvégien)**
- Aalborg aquavit (Deens/Danois)**
- Skåne aquavit (Zweeds/Suëdois)**

### ***Nagerechten / Desserts***

Peer gekookt in rode bosbessen Poire cuite aux airelles	<b>8€</b>
***	
Konining Maud's dessert anno 1906 Dessert de la Reine Maud, façon année 1906	<b>10€</b>
***	
Taart van geitenkaas met bosbessen Gâteau au fromage de chèvre et myrtilles	<b>9€</b>

### ***Onze klassiekers/Nos classiques***

Aquavit geflambeerde bosvruchten met vanille roomijs Fruits des bois flambés à l'Aquavit en salle, glace à la vanille	<b>12€</b>
***	
Trio van kazen uit het hoge noorden Trio de fromages nordiques	<b>11€</b>

### **Als perfecte afsluiter : Pour finir en beauté :**

Lapponia cloudberry liquor/ Lakka	<b>6€</b>
Lapponia blueberry liquor/ Mustikka	<b>6€</b>
Norwegian crowberry digestive/ Frost	<b>6€</b>
Larsen Cognac/The Vikings cognac	<b>8€</b>
Bache Gabrielsen cognac	<b>8€</b>
Braastad cognac	<b>8€</b>
Vikingfjord vodka	<b>6€</b>
Absolut vodka	<b>6€</b>
Porto-white/red	<b>5€</b>
Bisous sweet dessert wine	<b>5€</b>

