

Voorgerechten / Les entrées

Roomsoep van schaaldieren met rivierkreeftjes
Crème de crustacés aux écrevisses 11€

Gegrilde Sint Jacobsschelpen met erwtenpuree en spek
Noix de St-Jacques poêlées, purée de pois & lardons 14€

Ovengebakken kingkrab met lentesla en kruidensaus
King Crabe rôti, salade de jeunes oignons & sauce aux herbes 16€

Huisbereide kippenleverpaté met Aquavit, pickles, rode bieten en speltbrood toast
Pâté maison aux foies de volailles & aquavit, pickels, betteraves rouges & toasts 13€

Gravlax, mosterdsausje en lauwe aardappelensla met dille
Gravlax, sauce à la moutarde & salade tiède de pommes de terre à l'aneth 16€

Assortiment van gemarineerde haring, donker roggebrood en dille
Assortiment de harengs marinés, pain de seigle et aneth 12€

Hoofdgerechten / Les plats principaux

Kalfsfilet met ovengebakte rabarber en tarwesalade
Filet de veau, rhubarbe rôtie & salade de blés 24€

Gepaneerde lengfilet, rode uien, zure room saus & aardappelen
Filet de lingue pané, oignons rouges, sauce crème épaisse & pommes natures 19€

Zeewolf "millefeuille" met roze garnalen, dille en spinaziesaus
Millefeuille de loup de mer, aneth et crevettes roses, sauce aux épinards 23€

Viking zalm met gebakken prei en lentewortelen
Saumon Viking, poireaux sautés & jeunes carottes 22€

Medaillons van zeeduivel, venkelpuree, geglazuurde rode biet en appel, noorse kreeftsaus
Médailles de lotte, purée fenouil, betteraves & pommes glacées, crème de langoustines 24€

Skandinavische specialiteiten voor bij de gerechten: Spécialités scandinaves en accompagnement:

Akevitt: - Linie akevitt(norsk)
- Aalborgs akevitt(dansk)
- Skåne akevitt(svensk)

Aquavit: - Linie aquavit(norvégien)
- Aalborg aquavit(danois)
- Skåne aquavit(suédois)





Nagerechten / Desserts

Rabarberdroom

Douceur à la rhubarbe 8€

**Notengebak met botercrème, verse bessenmix en coulis
Gâteau aux noix, crème au beurre, fruits frais & coulis 9€**

Parfait van geitenkaas met aardbeien

Parfait au fromage de chèvre & purée de fraises 8€

**Aquavit geflambeerde voor U bosbessen met vanille roomijs
Fruits des bois flambés en salle à l'Aquavit, glace vanille 12€**

Trio van kaas uit het hoge noorden

Trio de fromages du Grand Nord 11€

Als perfecte afsluiter :

& pour finir en beauté :

Lapponia cloudberry liquor/ Lakka	6€
Lapponia lingonberry liquor/ Puolukka	6€
Lapponia blueberry liquor/ Mustikka	6€
Norwegian crowberry digestive/ Frost	6€
Larsen Cognac/The Vikings cognac	8€
Bache Gabrielsen cognac	8€
Braastad cognac	8€
Vikingford vodka	6€
Absolut vodka	6€
Porto white/red	5€
Muscat Riversaltes	5€
Banyuls	5€

