



VOORGERECHTEN | STARTERS

Huisgemaakte garnaalkroketten (2) | dille-mayonaise – limoen 20
North Sea shrimp croquettes (2) | dill-mayonnaise - lime

Tartaar van gerijpte Simmenthal | burrata – amarillo – basilicum – dooier 20
Tartar of ripened Simmenthal beef | burrata – amarillo – basil – egg yolk

Noordzeekrab in open ravioli | asperge – babyspinazie – rode curry 22
North Sea Crab in open ravioli | asparagus – baby spinach – red curry

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

Vegetarische Tajine | yoghurt – couscous – abrikoos 25
Vegetarian Tajine | yoghurt – couscous - apricot

Lamszadel | bosui – courgette – shiitake – pas de rouge – jus van tijm 31
Short Saddle of Lamb | onion – courgetti – shiitake – pas de rouge – thyme gravy

Witte Heilbot | bloemkool – pickles – daslook – rabarber – bataat 33
White Halibut | cauliflower – pickles – wild garlic – rhubarb – sweet potato

GEGRILD OP DE JOSPER BBQ | GRILLED ON THE JOSPER BBQ | GRILLADES SUR LE JOSPER BBQ

Ribeye Argentina 300g | 10.5 oz 32
Filet Pur 'Irish Prime' 250g | 8.8 oz 29
Presa 'Iberico' 250g | 8.8 oz 29
Ribeye Kalf / Veal 300g | 10.5 oz 31

+ Belgische frietjes of gepofte aardappel met zure room en bieslook

+ Belgian Fries or baked potato with sour cream and chives

+Bearnaise, pepersaus, champignon of chimichurri

+Bearnaise, peppercorn, mushroom or chimichurri

NAGERECHTEN | DESSERTS

Huisgemaakt vanille-ijs | chocoladesaus 12
Homemade vanilla ice-cream | chocolate sauce

Moelleux | huisgemaakt vanille-ijs – seizoensfruit 12
Moelleux | homemade vanilla ice-cream – seasonal fruit

Crème Catalane | aardbei – sinaas – vlierbloesem – rozen 12
Crème Catalane | strawberry – orange – elderflower – rose

Crème brûlée 'Madagascar' 9

Assortiment kazen van 'Mekka Gent' | kweeper – notenbrood 16
Cheese platter from 'Mekka Ghent' | quince - nut bread

Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord en binnen het veilige niveau gehouden. Meer info via onze receptie.
The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.



3-GANGEN SPECIAL | 3 COURSE SPECIAL

Tartaar van gerijpte Simmenthal | burrata – amarillo – basilicum – dooier
Tartar of ripened Simmenthal beef | burrata – amarillo – basil – egg yolk
of | or

Huisgemaakte garnalkroket | dille-mayonaise – limoen
North Sea shrimp croquette | dill-mayonnaise – lime



Lamszadel | bosui – courgette – shiitake – pas de rouge – jus van tijm
Short Saddle of Lamb | onion – courgetti – shiitake – pas de rouge – thyme gravy
of | or

Witte Heilbot | bloemkool – pickles – daslook – rabarber – bataat
White Halibut | cauliflower – pickles – wild garlic – rhubarb – sweet potato



Crème Catalane | aardbei – sinaas – vlierbloesem – rozen
Crème Catalane | strawberry – orange – elderflower – rose
of | or

Assortiment kazen van 'Mekka Gent' | kweepeer – notenbrood (+9)
Cheese platter from 'Mekka Ghent' | quince - nut bread

Menu 60

Met aangepaste wijnen, mineraalwater en koffie/thee +18
With custom wines, mineral water and coffee/tea

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd
The menu is served per table only

Onze recepten worden met veel liefde samengesteld, en we geloven er sterk in dat er voor iedereen iets leuks op het menu staat. We raden u dan ook aan de gerechten niet aan te passen. Wenst u dit toch te doen dan is dit mogelijk, we vragen wel een klein supplement (+1.00) per wijziging omdat dit het werkproces in de keuken vertraagt + voor de kost van de ingrediënten.

Our recipes have been prepared with love, and we strongly believe that there is something on the menu for everyone. We therefore advise you not to change the composition of the dishes. If you wish to do so, we ask for a small supplement (+1.00) per change because this slows down the work process in the kitchen + for the cost of the ingredients.



Alle vermelde prijzen zijn in euro en incl. btw. | All prices are in euro and incl. VAT.

Wij houden graag rekening met uw dieetvereisten en/of allergenen. Contacteer hiervoor iemand van ons team. We wijzen u er op dat de samenstelling van de producten kan veranderen. | We are happy to take your dietary requirements and/or allergens into account. Please contact a member of our team. Please note that the composition of the products can change.

Het CO2 niveau in deze ruimte wordt centraal gemonitord en binnen het veilige niveau gehouden. Meer info via onze receptie.
The CO2 level in this room is centrally monitored, and automatic air circulation ensures that we always stay within safe levels.



ENTREES

- Croquettes de crevettes maison (2) | mayonnaise à l'aneth - citron vert 20
- Tartare de Simmenthal maturée | burrata - amarillo - basilic - jaune d'œuf 20
- Crabe de la mer du Nord en ravioli ouvert | asperges - épinards - curry rouge 22

PLATS PRINCIPAUX

- Tajine végétarien | yaourt - couscous - abricots 25
- Selle d'agneau | oignon forestière - courgette - shiitake - pas de rouge - jus au thym 31
- Flétan | chou-fleur - cornichons - ail sauvage - rhubarbe - patate douce 33

GRILLADES SUR LE JOSPER BBQ

- Ribeye d'Argentine 300g 32
- Filet Pur 'Irish Prime' 250g 29
- Preso 'Iberico' 250g 29
- Ribeye de veau 300g 31

*+Frites ou pomme de terre en robe des champs avec de la crème aigre et de la ciboulette
+Béarnaise, sauce poivre, champignon ou chimichurri au choix*

DESSERTS

- Glace maison à la vanille | sauce au chocolat 12
- Moelleux | glace maison à la vanille - fruits de saison 12
- Crème catalane | fraise - orange - fleur de sureau - roses 12
- Crème brûlée 'Madagascar' 9
- Assortiment de fromages 'Mekka Gand' | coing - pain aux noix 16

Tous les prix sont en euros et incluent la TVA

Nous sommes heureux de tenir compte de vos besoins diététiques et/ou allergènes. Veuillez contacter un membre de notre équipe à ce sujet.
Veuillez noter que la composition des produits peut changer.

Le niveau de CO2 dans cette pièce est contrôlé de manière centralisée, et la circulation automatique de l'air garantit que nous restons toujours dans les limites de sécurité. Vous pouvez obtenir plus de détails et les chiffres actuels à notre réception.



3-GANGEN SPECIAL | 3 COURSE SPECIAL

Tartare de Simmenthal maturée | burrata - amarillo - basilic - jaune d'œuf
of | or

Croquette de crevettes maison | mayonnaise à l'aneth - citron vert



Selle d'agneau | oignon forestière - courgette - shiitake - pas de rouge - sauce au thym
of | or

Flétan | chou-fleur - cornichons - ail sauvage - rhubarbe - patate douce



Crème catalane | fraise - orange - fleur de sureau - roses
of | or

Assortiment de fromages 'Mekka Gand' | coing - pain aux noix (+9)

Menu 60

Avec vins adaptés, eau minérale et café/thé +18

Notre menu est servi par table uniquement

Nos recettes ont été préparées avec amour, et nous sommes convaincus qu'il y a quelque chose au menu pour tout le monde.
Nous vous conseillons donc de ne pas modifier la composition des plats. Si vous souhaitez le faire, c'est possible, mais nous demandons alors un petit supplément (+1.00) par changement car cela ralentit le travail en cuisine + pour le coût des ingrédients.



Tous les prix sont en euros et incluent la TVA

Nous sommes heureux de tenir compte de vos besoins diététiques et/ou allergènes. Veuillez contacter un membre de notre équipe à ce sujet.
Veuillez noter que la composition des produits peut changer.

Le niveau de CO2 dans cette pièce est contrôlé de manière centralisée, et la circulation automatique de l'air garantit que nous restons toujours dans les limites de sécurité. Vous pouvez obtenir plus de détails et les chiffres actuels à notre réception.