

VOORGERECHTEN

Gebakken camembert met carpaccio van koolrabi en posteleinsalade	9,50
Terrine van snoekbaars met gerookte zalm en <u>gribichesaus</u>	9,50
Charcuterie van wildzwijn-pastrami, terrine van konijn en <u>rillettes</u> van eend met zuur en <u>crostini</u>	9,50
Voorgerecht van het Schippersmenu	7,50
Soep van de dag	5,50

HOOFDGERECHTEN

Steak frites met <u>seizoensgroenten</u> en <u>madeirajus</u>	20,50
<u>Moules</u> frites met groene salade (zie bord voor bereiding)	18,50
Fazant met gekonfijte aardappel en <u>Elzasser</u> zuurkool	21,50
<u>Skrei</u> op de huid gebakken, met <u>puylinzen</u> en zure room	21,50
Gegrilde aubergine met parelgort en Blue <u>d'Auvergne</u>	19,50

Kaasfondue van <u>Tomme</u> de Savoie met brood en <u>crudités</u>	18,50
Pasta van de week	16,50
Schippersschotel van de week	18,50
Schippersmenu van de week (Schippersschotel met voor en nagerecht)	30,50

KINDERGERECHTEN

Kippenbout, frites en <u>eizoensgroenten</u> , met een raketje na	12,50
Kleine pasta van de week	12,50

BIJGERECHTEN

Frites	3,50
Frites met mayonaise	4,00
Groene salade	3,50
<u>Seizoensgroenten</u>	4,00
Brood met gezouten boter of <u>aioli</u>	4,50