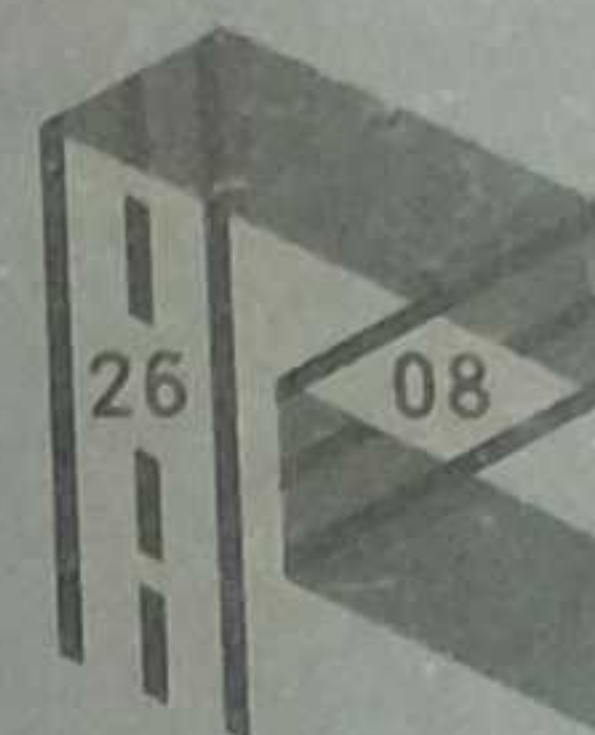




RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Suggesties

Voorgerechten

- Crispy chicken – erwttjes – zwarte olijven – feta – mosterd mousseline € 22,00
- Stukje gekonfijte zalm, tomaten salsa met zwarte olijven, gefruite en gebrande Prei, quacamole € 23,50
- 'Coeur de boeuf' tomaat, burrata, 'patta negra', basilicum, olijfole € 24,00

De Hoofdgerechten

- Op het vel gebakken kabeljauw, knolselder crème, spitskool en jonge spinazie, Blanke boter met citroen € 29,00
- Filet van jonge Tarbot – broccoli – jonge ui – groene kool – erwt – gebakken Aardappel – jus van kervel € 30,00
- Kalfs medaillon met parel couscous, erwttjes, boontjes en peultjes, Licht gebonden met kalfsjus € 27,50

Mosselen-Suggesties:

- Mosselen natuur € 28,50
- Mosselen lookroom € 30,00
- Mosselen witte wijn € 30,00



RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Tapa's en Bites

Blokjes Flandrien kaas met graanmosterd	€ 12
Iberico 24 maand – tapenade van zoete pepers en roomkaas- Grisinni	€ 19
Anti Pasti – Flandrien kaas, Iberico, Lomo, Olijf, Grisinni	€ 25
Scampi tempura – basilicum mayonaisse	€ 16
Warme borrel mix – 16 St.	€ 15,50
Bitterballen – 8 St.	€ 9,50

Voorgerechten

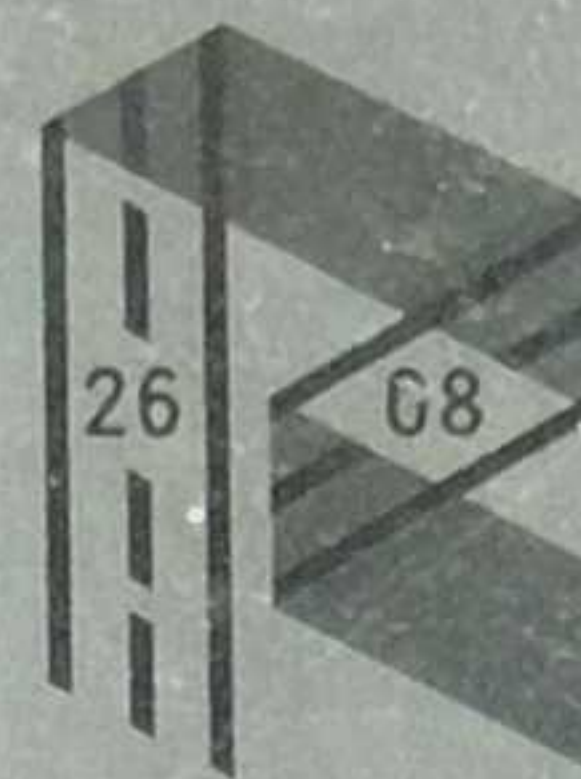
Rundscarpaccio van "Belgisch Wit-Blauw" -ras, olijfolie, parmesaan	€ 21
Toast met artisanale, 'extra' zacht gerookte, Schotse zalm, handgesneden	€ 22
Garnalen kroketjes (2) 'huisgemaakt' of fondue parmesaan kaas (2) met klassieke garnituren	€ 18,50
Tempura van scampi, verse tartaar-saus, citroen en veldsla	€ 22

Soepen

Dagsoep.	€ 10
Noordzee vissoep, krokante groentjes, rouille en kaastoast	VG € 15 HG € 28,50

Salades

Scampi Salade	€ 22,50
---------------	---------



RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Visgerechten

Gebakken sliptong (3) "beurre noisette", sla verse frietjes	€32
Garnalen kroketjes (3) 'Huisgemaakt' of fondue parmesaan kaas (3) met klassieke garnituren	€26

Vleesgerechten

Tartaar 'minute' van Belgisch Wit-Blauw-ras, sla en verse frietjes	€25
Rumsteak 'extra', sla, frietjes saus naar keuze	€28,50
Gegrilde Ierse Rib Eye, sla en verse frietjes, saus naar keuze	€34
<i>Sauzen: Gebroken peper, Béarnaise, Archiduc, Hofmeesterboter</i>	

Voor onze jonge gastronomen (tot 12 jaar)

Chicken nuggets – appelmoes – verse frietjes	€ 16
Klassieke Spaghetti 'Bolognaise' gemalen emmentaler	€ 14
Huis gemaakte gehaktballetjes – tomatensaus puree of frietjes	€ 15

Nagerechten

Pâtisserie van de dag	€10
Dame-Blanche met vanille ijs, warme chocolade, koekje	€10
Klassieke chocolade-mousse	€10
Gebrande vanille-room	€10