

RUNWAY Suggesties

Voorgerechten

Salade van fijne frisée, mosterd vinaigrette, spek en geroosterde aardappelen, rode ui ei.
€22

Stukje gekonfijte zalm, tomaten salsa met zwarte olijven, gefruite en gebrande prei,
guacamole.
€23,50

'Coeur de boeuf' tomaat, burrata, 'patta negra', basilicum, olijfolie
€24

De Hoofdgerechten

Op het vel gebakken kabeljauw, knolselder crème, spitskool en jonge spinazie,
blanke boter met citroen.
€29

Kalfs medaillon met parel couscous, erwtes, boontjes en peultjes, licht gebonden
kalfsjus met
€27,50

Asperges-Suggesties:

Witte asperges op Vlaamse wijze - ei - peterselie - boter.
€27,50

Witte asperge roomsoep - bieslook - kruidenolie - gerookte eend.
€12

Lauwe witte asperges - met gerookte zalm - sausje van groene kruiden.
€24,50



RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Tapa's en Bites

Manchego	€ 12
Iberico 24 maand – tapenade – zwarte olijf – Grissini	€ 19
Anti Pasti – (Manchego, Iberico, Lomo, Olijf, Grissini)	€ 25
Scampi tempura – zwarte look mayonnaise	€ 16
Warme borrel mix – 14 St.	€ 13,50
Bitterballetjes – 8 St.	€ 9,50

Voorgerechten

Rundscarpaccio van "Belgisch Wit-Blauw" -ras, olijfolie, parnesaan	€21
Toast met artisanale, 'extra' zacht gerookte, Schotse zalm, handgesneden	€22
Garnalen kroketjes (2) 'huisgemaakt' of fondue parnesaan 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

Handgepelde garnaltjes, sla-hart, tomaat en ei	€29
--	-----



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

Sauzen: Gebroken peper, Béarnaise, Archiduc, Hofmeesterboter

Voor onze jonge gastronomen (tot 12 jaar)

Chicken nuggets – appelmoes – verse frietjes	€ 16
Klassieke Spaghetti 'Bolognese' 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