

HAPJES / VOORGERECHTEN

Pastinaakchips met gefermenteerde looksaus	8
Niçoise olijven, zongedroogde tomaten & feta	8
Mini balletjes in pikante tomatensaus	7,5
Bloedworstkroketjes, 4 stuks	8
Haverhout blini met huisgerookte zalm, kruidenyoghurt, 4 stuks	14
Gamba in kruidenolie, 4/6 stuks	12/18
Zeeuwse creuses 000, 6/9/12 stuks	16/22/28
Geitenkaaskroketten met salade, 2 stuks (V)	15
Kramiektoast met huisgerookte zalm & lavendelmayonaise	16,5
Carpaccio van hert	17
Gebakken eendenlever, appeltjes, zoetzure saus - GRADE KLASSIEKER	26,5

KREEFT

	<u>1/2 - 1/1</u>
Kreeft in de oven, kruidenolie, dillesaus & rijst	25/45
Kreeft in bieslookroomsaus & rijst	28/48

HOOFDGERECHTEN

Roodbaars met gebakken wintergroenten & papardelle	26
Huisbereide fishstick met koolsla & verse tartaar, frieten	22
Balletjes in tomatensaus, sla & frieten	21
Ossenhaas, champignonsaus of béarnaise, sla & frieten	35
Côte à l'os Holstein, kruidenboter, sla & frieten (2 p)	38 pp
Civet van everzwijn "en croûte"	26
Hertenkalfsteak met flan van zoete aardappel	28
Groenteburger met béarnaise, sla & frieten (V)	26
Gele groentencurry met berloumi (V)	22

RESTAURANT

NAGERECHTEN

Dame blanche	8
Passievruchtensorbet	8
Chocolade moelleux & passievruchtensorbet	10
Crumble van peer en veenbessen, veenbessenroomijs	10
Sabayon	10

RESTAURANT OPENINGSUREN

MIDDAG. dinsdag tem vrijdag van 12.00 ~ 14.00

AVOND. dinsdag tem zaterdag van 18.00 ~ 21.00

GESLOTEN.

zondag, maandag & feestdagen

RESERVEREN

Kan via website

of via mail naar info@grade.be

of via telefoon naar 0478 20 21 08 of 09 224 43 85

RESTAURANT