



RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Suggesties

Voorgerechten

- Salade van gebakken aardappelen, visreepjes, wortelcrème, granaatappelpitjes en kruidensla. €22,00
- St.-Jacobsnootjes, pijpajuin, sla hart, roodloof, hummus 'Tika Massala' sjalotten-dressing. €23,50
- 'Coeur de boeuf' tomaat, burrata, 'patta negra', basilicum, olijfole €24,00

De Hoofdgerechten

- Op het vel gebakken kabeljauw, spruitjes en zongedroogde tomaat, Oca uit Peru, lardo en blanke boter met bieslook. €29,00
- Waterzooi van Polder-kip, romig sausje, prei en wortel kervelblaadjes. €27,50

Asperges-Suggesties:

- Witte asperges op Vlaamse wijze - ei - peterselie - boter. €27,50
- Witte asperge roomsoep - bieslook - kruidenolie - gerookte eend. €12,00
- Lauwe witte asperges - groene tips - sjalot en tomaat vinaigrette - krokante sla. €24,50



RESTAURANT 26
RUNWAY 08

Tapa's en Bites

Manchego	€ 12
Iberico 24 maand – tapenade – zwarte olijf – Grissini	€ 19
Anti Pastl – (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 krokettjes (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

Handgepeelde 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 |