

Chef-kok Stefan Gasman is gespecialiseerd in onconventionele gerechten die het culinaire vakmanschap van hem en zijn team onder strepen. De gerechten zijn gemaakt van dagelijks verse en waar mogelijk, duurzame ingrediënten.

Je zult verrast staan van alle nieuwe texturen en smaken. Creëer de ultieme Brasserie Bakboord beleving door te kiezen voor het Tasting Menu en dit te combineren met het wijnarrangement.

Geniet van ongedwongen gezelligheid en professionele en persoonlijke service.

TASTING MENU

6 - gangen € 69

Geniet van chefs volledige repertoire en ervaar de ultieme sensatie.

5 - gangen € 59

Begin aan je eigen ontdekkingsreis en laat je zintuigen de vrije loop.

4 – gangen € 49

Spannend! Een mooi gebalanceerde keuze.

WIJNARRANGEMENT

Voor een perfecte begeleiding van jouw diner

6 - gangen € 42

5 - gangen € 35

4 - gangen € 28

Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieën. Laat het ons weten

VOORGERECHTEN

Zalm | ponzu | oester | zeegroenten | radijs | krokante tempura €14

Wijnsuggestie: Bergsig, Chardonnay € 7,90

Carpaccio | soja | artisjok | miso | kapperblad €14,50

Supplement geraspte eendenlever € 3,50 extra

Wijnsuggestie: Stone Barn, Merlot € 6,00

Steak tartaar | brioche €15,50

aan tafel bereid

Wijnsuggestie: Stone Barn, Merlot € 6,00

Koningszwam | pompoen | hennepzaad | aardpeer | gerookte beurre blanc €13

Wijnsuggestie: Muri, Primotivo € 6,50

Oesters (per stuk te bestellen, combinaties mogelijk)

Tara,

Vol en vlezig en heeft uiteindelijk een zoetige smaak € 4,25

Oosterschelde Creuse

Vlezig en stevige bite € 4,25

Fine de Claire

Volle ziltigheid € 4,25

Proeverij van oesters (6 stuks)

van elk 2 stuks € 25.50

**Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieën.
Laat het ons weten.**

TUSSENGERECHTEN

Gamba | mango | bisque | venkel | gepofte quinoa | kalamansi € 15,50

Wijnsuggestie: Rueda, Verdejo € 6,25

Kalfs zwezerik | bergamot | cannoli | witlof | lardo | gerookte entrecôte € 15,50

Wijnsuggestie: Marrenon, Pinot Noir €6,00

HOOFDGERECHTEN

Tournedos Rossini | ravioli van ossenstaart | gebakken eendenlever | zwarte truffel |
madeira saus € 36,50

Wijnsuggestie: Barbera d` Asti, Barbera € 8,80

Fazant | pistache | zuurkool | saus royale € 24,50

Wijnsuggestie: Manz, Scheurebe € 7,80

Zeetong à la meunière | zilte groenten | krieltjes | € 43,50

Wijnsuggestie: Corette, Chardonnay € 6,00

Vis van de dag | wisselend garnituur | € dagprijs

Wijnsuggestie: Orenia, Viognier € 8,90

Falafel van rode biet | knolselderij | zwarte truffel | waterkers | walnoot € 18,00

Wijnsuggestie: I Muri, Primitivo € 6,50

SIDE DISH:

VLAAMSE FRITES MET HUISGEMAAKTE MAYONAISE € 4,50

NAGERECHTEN

Kaas | kweeper | vijgenbrood € 17

Wijnsuggestie: Quinta Santa Eufemia 10 year old € 8,95

Peer | koffie | hazelnoot € 11,50

Wijnsuggestie: Vinceller, Pinot Blanc €6,00

Pandan | kokos | passievrucht | kaffir € 10,50

Wijnsuggestie: Barroubio, Minervois, Muskaat € 8,95

Dessert van de dag € 10,00

Wijnsuggestie: Barroubio, Minervois, Muskaat € 8,95