



Suggesties September



Voorgerechten

Carpaccio gemarineerd 26.00
Tomaat garnaal 22:00
Pulpo parilla (inktvis) 23.00

Vlees - stoverij - specialiteiten

Carnivor dry aged burger	24.00	Kalfsniertjes	24.20
Spareribs Duroc d'olive (500g): 1 lat	24.00	Kalfszwezeriken	45.40
Kwekerij uit Lochristi 2 latten	40.00	Varkenswang	26.00



Terrir van Vercaro's boerderij in Carnivor's bord



Wit Blauw Belgisch 2 personen (enkel blue of saignant geserveerd,
dit vlees moet **vacuum in de röner 15 - 20 min.** op temperatuur
komen voor het op de grill gaat, neem gerust een to share vooraf)

1000 g 35,00 pp

**Vlees uit de rijpingskast kan variëren in functie van rijpingstijd of beschikbaarheid, kwalitatief voldoen aan
ons criteria en **enkel 1 bakwijze die van de chef**, zodat de smaak en structuur best wordt beleef**

Frankrijk :	Limousin 7 w	65.00
	Blonde d'Aquitaine 7 w	65.00
Ierland :	Angus Red 8 w	65.00

Chef Selection Ierland :

Agus Rib eye grasfeeded

Prachtig stuk rib eye, zorgvuldig traag gegaard op 45°C en kort afgebrand met onze meatgun, uniek beleving,
vol van smaak. **±350 g**

Geserveerd met verse frieten en sla, sauzen apart te bestellen.

€55,00

Zeeuwse mosselen



Mosselmenu 2 personen

2 x mosselen natuur en 1 fles Chardonnay 75.00 € / 2p

1,2 kg Goudmerk

Natuur	30.00
Wittewijn	32.00
Look	32.00
Thai	34.00
Carnivor Chiimichuri	34.00



Vis

Paling in 't groen 300 g	34.00
Paling gebakken 300g	32.00