Aperitieven

Aperitifs



Aperitif Maison
(cocktail op basis van London dry gin sinaasappelsap, ananassap, kiwi siroop) 11.00

Disaronno Sour Punch
(cocktail op basis van Disaronno (amaretto), citroen, sinaasappelsap) 12.00

Mandarijn Gember
(cocktail op basis van Mandarine Napoleon, limoensap, ginger beer) 12.00

White Russian / Black Russian
(cocktail op basis van koffielikeur Kahlua , vanilla wodka Absolut, room/ 12.00

Paloma
(cocktail op basis van Tequila, limoensap, roze pompelmoessap, sodawater) 12.50

Daiquiri
(cocktail op basis van rum Bacardi, limoensap, suikersiroop) 12.50

Manhattan
(cocktail op basis van Whiskey Jack Daniel's, rode vermouth Martini) 13.50

Moscow mule
(cocktail op basis van wodka Absolut, limoensap, ginger beer) 13.50

London mule
(cocktail op basis van London dry gin, limoensap, ginger beer) 13.50

Sidecar
(cocktail op basis van cognac, Cointreau, citroensap) 13.50

Negroni
(cocktail op basis van Campari, gin Bombay, rode vermouth (Martini) 14.00

Mandarine Negroni
(cocktail op basis van Campari, gin Bombay, vermouth Bianco (Martini), Mandarine Napoleon Liqueur) 14.00

Pina Colada
(cocktail op basis van Malibu Coconut Liqueur, ananassap, kokosmelk) 12.00

Mojito 12.00

Aperol Spritz 12.00

Limoncello Spritz 12.00

Martini Spritz 12.00

Ricard (5 cl) 9.00

Porto wit/ blanc/ white 9.00

Porto rood/ rouge/ red 9.00

Gancia	9.00
Martini wit/ blanc/ white	9.00
Martini rood/ rouge/ red	9.00
Sherry dry, Pineau de Charentes	8.50
Pisang Orange	10.00
Malibu Ananas	10.00
Kir	8.50
Kir royale (champagne + cassis)	13.50
Coupe cava (brut nature)	9.00
Coupe Champagne	12.50
Cuba Libre	12.00
Bacardi cola	11.50
Campari soda	11.50
Campari orange	11.50
Picon vin blanc	11.50
Whiskey & cola	12.50
Gin Bombay sapphire + tonic	13.50
Gin Hendrick's + tonic	14.00

Aperitieven zonder alcohol /sans alcool (mocktails)

Crodino rood	8.00
Aperol spitz	9.00
Mojito	9.00
Ginger beer Mojito	9.50
Pizang orange	9.00
Martini floare tonic	9.00
Homemade Grapefruit Soda (mocktail op basis van roze pompelmoessap, suikersiroop, sodawater)	9.50
Ginger lemonade (mocktail op basis van citroensap, suikersiroop, ginger beer, sodawater)	9.50
Nada Colada (mocktail op basis van ananassap, ananassiroop kokosmelk)	10.00
Flower spritz (mocktail op basis van martini floreale, violetsiroop en pompelmoessap, tonic)	10.50

Othello

Voorgerechten — Les entrées

Vitello tonnato **22.00**

Gerookte zalm met zijn garnituur **22.00**
Saumon fumé avec sa garniture

Carpaccio Sint-Jakobsvruchten/ groene pesto/ gekonfijte trostomaatjes **23.00**
Carpaccio de Saint-Jacques/pesto vert/tomates cerises confites

Runds Carpaccio / rucola/pesto van basilico parmesan **21.00**
Carpaccio de bœuf / roquette / pesto de basilic parmesan

Huisgemaakte kaaskroketten met fijne garnituur **20.00**
Croquettes de fromage maison avec garniture fine

Huisgemaakte garnaalkroketten met Oostendse garnalen **23.50**
Croquettes de crevettes « faites maison »

Duo van kaaskroket en garnaalkroket met zijn garnituur
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes avec garniture **22.00**

Oostendse vissoep/ rouille/ croutons/ gemalen kaas
Soupe de poisson "Ostendaise"/ rouille/ croûtons/ Gruyère **20.50**

Bisque van grijze garnalen, cognac en room/ rouille/ croutons/gemalen kaas **20.00**

Runds-tataki «Japanse wijze» rucolla/creme van parmesan/trostomaat **20.50**
Tataki de bœuf « Facon japonaise » roquette/crème de parmesan/tomates cerisese

Gravad lax/creme van rode biet/zure room/gelei van citroen **20.50**
Gravad lax/crème de betterave rouge/crème Isigny/gelée de citron

6 Oostendse oesters creuses (Vers uit het omarium) **24.00**
6 Huitres Ostendaise creuses (Tout droit sorti de l'omarium)

Salade met gerookte zalm, gebakken scampi's en huisgemaakte vinaigrette
Salade au saumon fumé, scampis poêlés, vinaigrette maison **25.00**

Gebakken Sint-Jakobsvruchten/ gekonfijt witloof met gember **26.00**
Les coquilles St -Jacques poêlées/ chicons confit au gingembre

Gebakken eendenlever/ mandarijn/gegaarde appel/honingbrioche/portogelei
Foie de canard poêlé avec mandarine parfumée, pomme confite dans un sirop de sucre, brioche au miel et gelée de porto **26.00**

Othello

Hoofdgerechten
Visgerechten

Plats de résistance
Les poissons

Vispan Ostendaise 29.50
Cassolette de poisson Ostendaise

Scampis Diable/ paprika/ tomaat/ champignons/ groene peper/ room 29.50
Scampis Diable/ paprika / tomates/ champignons/ poivre vert/ crème

Gebakken kabeljauwfilet/mousselinesaus met tommat/ 36.00
warme groentjes
Dos de cabillaud Danois poêlé/ sauce mousseline tomate/legumes

Pasta Vongole 32.00
Pâtes Vongole

Gewokte venusschelpen met look, peterselie en chili 32.00
Palourdes sautées à l'ail, au persil et au piment

Gebakken Lotte/ licht gebakken seizoensgroentjes / mango en curry 34.50
Lotte poêlée/ légumes de saison légèrement frits/ / curry et mangue

Gemarineerde gamba's/ chili/ sinaasappel 36.00
Gambas marinés/ chili/ orange

Zeetong (400 gr bruto) "in hoeveboter gebakken" 43.00
Sole « Meunière » (400 gr bruto)

Gepocheerde tongfilets/ mosselen/ champignons/ room 48.50
Filets de sole pochées/ moules/ champignons/ crème

Bij al onze gerechten zijn frietjes, kroketjes of puree inbegrepen.
Extra supplément frieten , puree, kroketten - +€ 4.00
Supplément: rijst of pasta - +€ 4.00
Gratin Dauphinois - +€ 5.50

Frites, croquettes ou purée de pommes de terre sont incluses avec tous nos plats.
Supplément frites, purée de pommes de terre ou croquettes : +4,00 €
Supplément: riz ou pâtes - +4,00 €
Gratin Dauphinois - +5.50 €

Othello



Vegetarisch
Végétarien

Romige vegetarische pasta, verrijkt met pesto uit Italie/ zongedroogde tomaat/Parmezaan/verse rucola

Pâtes végétariennes crémeuses, enrichies au pesto italien / tomates séchées au soleil / parmesan / roquette fraîche **25.00**

Vegetarische burger met kort gebakken seizoen groenten, pompoen crème en plantaardige hollandaisesaus **26.00**

Burger végétarien avec légumes de saison légèrement sautés, crème de potiron et sauce hollandaise aux legumes

Ravioli van ricota en spinazie/coulis van tomaat **27.50**

Raviolis ricota et épinards/coulis de tomates

Romige vegetarische risotto met bospaddenstoelen, rucola, parmezaan en Italiaanse pesto **28.00**

Risotto végétarien crémeux aux champignons sauvages, roquette, parmesan et pesto italien



Othello



Vleesgerechten — Viande

Steak natuur	27.00
Filet pur natuur	36.00
Ierse ribeye met warme groenten Entrecôte irlandaise et légumes tièdes	38.00
Peper-, champignonroom- of béarnaisesaus Sauce poivre vert, Archiduc ou béarnaise	+4.00
Filet pur Rossini met verfijnde Bordelaisesaus Filet pur Rossini avec une délicate sauce Bordelaise	45.00
Osso buco "Milanaise" Osso buco à la Milanais	33.00

Bij al onze gerechten zijn frietjes, kroketjes of puree inbegrepen.
Extra supplément frieten , puree, kroketten - +€ 4.00
Supplément: rijst of pasta - +€ 4.00
Gratin Dauphinois - +€ 5.50

Frites, croquettes ou purée de pommes de terre sont incluses avec tous nos plats.
Supplément frites, purée de pommes de terre ou croquettes : +4,00 €
Supplément: riz ou pâtes - +4,00 €
Gratin Dauphinois - +5.50 €

Jumbo Mosselen (seizoen) / Les moules (saison) – 1300 gr



Mosselen natuur/ Moules marinière	29.50
Mosselen met witte wijn/ Moules au vin blanc	31.00
Mosselen met look en room/ Moules à la crème et ail	31.00
Mosselen met curry en room/ Moules au curry	31.00
Mosselen met delicate kreeftenroomsaus / Moules à la délicate sauce crémeuse au homard	33.00

Al onze mosselen zijn vergezeld van verse frietjes en een mosselsausje.
Nos moules sont accompagnées de frites et une sauce au moutarde.

Kreeften — Les homards



(Vers uit het omarium) — (Tout droit sorti de l'omarium)

Kreeft « en belle vue »	12.50 / 100 gr
Homard « en belle vue »	12.50 / 100 gr
Kreeft « met lookboter »	12.50 / 100 gr
Homard « au beurre d'ail »	12.50 / 100 gr
Kreeft « à l'Armoricaine »	12.50 / 100 gr
Homard « à l'Armoricaine »	12.50 / 100 gr

Othello



Specialiteit
(min 2 pers)

1 dag vooraf te bestellen.
Passer commande 1 jour à l'avance

Warme zeevruchtenschotel met lookboter en met ½ kreeft

Le plateau de fruits de mer chaud au beurre d'aïl avec ½ homard

St.Jacobsvruchten	Amandes	Coquilles St.Jacques	Amandes
Langoustines	Mosselen	Langoustines	Moules
Wulken	Koningsgarnalen	Bulots	Crabbe
Krab	Scampi's	Crevettes royale	Scampis
Venusschelpen	Gamba's	Palourdes	Gambas

100.00 P/P

**Als aperitief een glas champagne gratis van de chef*



Specialiteit
(min 2 pers)

1 dag vooraf te bestellen.
Passer commande 1 jour à l'avance

Koude zeevruchtenschotel en met ½ kreeft

Plateau Fruits de mer froid avec ½ homard

Oesters	Wulken	Huitres	Bulots
Roze koningsgarnalen	Palourdes	Palourdes	Bouquets
Mosselen	Langoustines	Moules	Langoustines
Kreukels	Krabbepoten	Bigorneaux	Pates de crabes
Grijse garnalen		Crevettes grises	

100.00 P/P

**Als aperitief een glas champagne gratis van de chef*



Othello

Specialiteit van de chef
(min. 2 personen)
Bouillabaisse op "Oostendse wijze"
Bouillabaisse à « l'Ostendaise





De Bouillabaisse wordt door de Chef aan tafel geserveerd.

Bouillabaisse est servie à table par le Chef.

45.00 P/P

Met zeevruchten en verschillende vissoorten uit onze Noordzee: kabeljauw, lotte, zalm, roodbars, mosselen, langoustines
Opgediend met rouille, kaas en croutons.

avec fruits de mer et différentes poissons de notre mer du Nord: cabillaud, lotte, saumon, barre rouge, moules, langoustines

Servi avec rouille, croûtons et fromage.



Othello

Desserts

Crème brûlée		11.00
Trio van sorbets Trio de sorbets		12.00
Café glacé		13.00
Dame blanche/ vanille ijs/ warme chocolade Dame blanche/ glace vanille/ chocolat chaud		12.50
Coupe brésilienne/ vanille ijs/ nootjes/ karamelsaus Coupe brésilienne/ glace vanille/ noix/ sauce caramel		12.50
Coupe aardbeien/ vanille ijs/ coulis (seizoen) Coupe fraises/ glace vanille/ coulis (saison)		14.50
Coupe kolonel/citroensorbet/ wodka Coupe colonel/ sorbet citron/ wodka		13.50
Mousse van fondant chocolade Mousse au chocolat noir		12.50
Moelleux met warme chocoladesaus, geserveerd met een romig bolletje vanille-ijs en verse seizoensbessen Moelleux à la sauce au chocolat chaud, servi avec une boule de glace crémeuse à la vanille et des baies fraîches de saison		14.50
Tarte Tatin, elegant samenspel van karamel en speculoos, met zijdezacht mokka-ijs Tarte Tatin, une élégante alliance de caramel et de spéculoos, avec une onctueuse glace moka		14.50
Sabayon met ijs en Grand-Marnier (min. 2 pers.). Sabayon glace vanille et Grand-Marnier (min. 2 p.)	P/P	15.50

Othello

Warme dranken
Boissons chaude

Thee/ thé (kan / cannette)	5.00
earl grey (zwarte thee);	
- cocktail maison (vruchten thee: hibiscus, rozenbottel, stukjes appel, sinaasappelschil);	
- rosehip (kruiden thee);	
-chamomile (kruiden thee) ;	
- green sencha (groene thee);	
- mint (kruiden thee)	
Espresso	4.00
Ristretto (half espresso)	4.00
Dubbel espresso	5.00
Koffie (Lungo) / Deca koffie/ Décafeiné	4.00
Americano	4.50
Koffie verkeerd /Cafe Latte/ Lait Russe	4.50
Cappuccino	4.50
Latte macchiato	5.00
Latte macchiato met ijs en karamel siroop	5.50
Irish coffee (Whiskey)	13.50
French coffee (Grand-Marnier)	13.50
Italian coffee (Amaretto)	13.50
Parisien coffee(Cognac)	13.50

Digestieven / Digestif

Cointreau	10.00
Grand-Marnier	10.00
Mandarine Napoleon	10.00
Cognac Bisquit / Courvoisier	10.00
Calvados	10.00
Poire Williams / Grappa / Limoncello Maison	10.00
Baileys	10.00
Amaretto	10.00
Whiskey J & B	10.00
Whiskey Jack Daniel's Old № 7	10.50
Whisky Kilchoman (Schotland) Single Malt 46%vol.	15.00
Espresso Martini (cocktail op basis van koffielikeur Kahlua, vanilla wodka Absolut, espresso)	14.00

Othello



Kinder menu
Menus enfants



Garnaalkrokketten (2 stuks) Croquettes de crevettes (2 pièces)	23.50
Mosselen natuur Moules marinière	29.50
Kinder Steak natuur Kinder Steak nature	18.50
Peper-, champignonroom- of béarnaisesaus Sauce poivre vert, Archiduc ou béarnaise	+4.00.
Fricadelles (2 stuks) Fricadelles (2 pièces)	12.00
Fish stick (2 stuks) Bâtonnets de poisson (2 pièces)	13.50

Bij al onze gerechten zijn frietjes, kroketjes of puree inbegrepen.
Extra supplément frieten , puree, kroketten - +€ 4.00
Supplément: rijst of pasta - +€ 4.00
Gratin Dauphinois - +€ 5.50

Frites, croquettes ou purée de pommes de terre sont incluses avec tous nos plats.
Supplément frites, purée de pommes de terre ou croquettes : +4,00 €
Supplément: riz ou pâtes - +4,00 €
Gratin Dauphinois - + 5.50 €

Othello

Bieren
Bière

Jupiler	3.50
Hoegaarden	4.00
Duvel	5.00
Leffe bruin	5.00
Leffe blond	5.00
Corsendonk Agnus tripel	5.00

Alcoholvrij bier/ (sans alcool)

Cornet blond	5.00

Frisdrank en water
Limonades et eau

Coca – Cola	3.50
Coca – Cola zero	3.50
Fanta	3.50
Ice tea	3.50
Sinaasappelsap / Jus d'orange	3.50
Appelsap / Jus de pomme	3.50
Ananassap / Jus d'ananas	3.50
¼ l bruis/plat/ eau gazeuse/plat	3.50
½ l bruis/plat/ eau gazeuse/plat	6.50
¾l bruis/plat/ eau gazeuse/plat	9.50

Othello

Kreeften-menu
Menu Homard

½ kreeft "Belle vue"

½ homard "Belle vue"

****

Romig kreeftensoepje

Bisque d'homard

****

½ kreeft Armoricaine met Pillaw rijst

½ homard d'Armoricaine avec riz Pillaw

****

Café glacé

97.00 P/P

