

Onze chef verrast u graag met dit menu tijdens de lunch van woensdag tot en met zondag of tijdens het diner op vrijdag & zaterdag. Naast deze menu hebben wij een dagelijks wisselend drie- of viergangen lunchmenu dat aan tafel zal worden voorgesteld.

SAVOURY MENU

Tonijn

NOORDZEEKRAB, GROENE APPEL, KAVIAAR

Tuna, north sea crab, green apple, caviar

Schartong

SINT-JACOBSVRUCHT - VINAIGRETTE TOMAAT - SCHEERMESSEN

lemon sole, scallop, tomato vinaigrette, razor clams

Tarbot

GEROOSTERDE OCTOPUS, PAËLLA, COURGETTEBLOEM

turbot, roasted octopus, paëlla, zucchini flower

KalFs

KROKANTE ZWEZERIK - AKKERZWAM - TUINBOON

Veal, sweetbread, mushrooms, broadbean

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD, CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT €12

KAAS IPV DESSERT €7

Kersen

WITTE CHOCOLADE, AMANDEL

Cherries, white chocolate, almond

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

90

TONIJN - SCHARTONG - TARBOT - KALFS - KERS

120

Onze menu's zijn per tafel te nemen. Bij eventuele afwijkingen dienen wij voor sommige ingrediënten een supplement aan te rekenen. In onze gerechten kunnen allergenen aanwezig zijn. Indien u een bepaalde intolerantie hebt, gelieve dit te melden aub.