

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

Ganzenlever

TERRINE, GEROOKTE OOSTERSCHELDEPALING, CHIOGGIA BIET

Goose liver terrine, smoked Eastern Scheldt eel, chioggia beetroot

Zeebaars

MARINIÈRE VAN ZEEUWSE SCHELPJES, BLOEMKOOL

Sea bass, mariniere of sea shells, cauliflower

Zee tong

RAVIOLI, GEBRAISEERDE VENKEL, TOMAAT, ARTISJOKCHIPS

Sole, ravioli, braised fennel, tomato, artichoke

Wilde eend

FILET, CONFIT VAN HET BOUTJE, BOUDIN NOIR, KWEEPEER

Wild duck, confit of leg, boudin noir, quince

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD, CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT €12

KAAS IPV DESSERT €7

Crêpes Suzette

VANILLEIJS, GEKONFIJTE KUMQUATS, GRAND MARNIER

Crêpes Suzette, vanilla ice cream, candied kumquats, Grand Marnier

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

90

GANZENLEVER, ZEEBAARS, ZEETONG, EEND, CRÊPES

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.