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

Langoustine

TEMPURA - PANNA COTTA - TOMAAT - JONGE KROPSLA
Norway lobster, tomato, lettuce

Zeetong

GEBAKKEN - JONGE PREI - KNOLSELDER - TRUFFEL - DASLOOKOLIE
Sole, young leek, celeriac, truffle, wild garlic

Kalfswang

GEBRAISEERD - POLDERAARDAPPEL - ÉPOISSES - RODE UI
Braised veal cheek, potato, époisses, red onion

Lam

GEROOSTERDE KOTELETJES - PERSILLADE - ASPERGES - TUINBOON
Roasted lamb chop, chopped parsley and garlic, asparagus, broad bean

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 12
KAAS IPV DESSERT € 7

Pina Colada

ANANAS - KOKOS - VANILLE
Pineapple, coconut, vanilla

+AANGEPASTE WIJNEN

5-GANGEN MENU	95	LANGOUSTINE - ZEETONG - KALFSWANG - LAM - PINA COLADA	130

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.