

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 - PARFAIT FAZANT - KWEEPEER - DUINDOORBES - RODE UI

Goose liver, pheasant, quince, sea buckthorn berry, red onion

Wilde zeebaars

LANGOUSTINE - SCHORSENEER - AARDPEER - HERFSTTRUFFEL

Sea bass, Norway lobster, salsify, Jerusalem artichoke, truffle

Zee tong

SINT-JACOBSVRUCHT - WINTERPREI - POLDERAARDAPPEL (OPTIONEEL: 10 G TURNHOUTSE KAVIAAR: € 28)

Sole, scallop, leek, potato

Kempische haas

FILET - CIVETKROKETJES - PASTINAAK - KNOLSELDER - JONGE SPRUITJES

Hare, parsnip, celeriac, sprouts

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY

Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16

KAAS IPV DESSERT € 12

Mandarijn

CHOCOLDADE - KARAMEL - GEZOUTEN PINDA

Mandarin, chocolate, caramel, salted peanut

+ AANGEPASTE WIJNEN

5 - GANGEN MENU

95

GANZENLEVER - ZEEBAARS - ZEETONG -
HAAS - MANDARIJN

150

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.