

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

Krab

GEROOKTE ZALM - ASPERGES - SORBET GRANNY SMITH - GEMBER
Crab, smoked salmon, asparagus, sorbet Granny Smith, ginger

Dorade

CRISPY PAËLLA - PIJLINKTVIS - SCHAALDIERENJUS - DASLOOK
Sea bream, paella, squid, shellfish sauce, wild garlic

Zee tong

GOUJONETTES - RAVIOLI KREEFT - CITROENGRAS - MAURITIAANSE CURRY
Sole, lobster ravioli, lemongrass, curry

Lam

NAVARIN "EN CROUTE" - KOTELET MET PERSILLADE - MORIELJES - JONGE WORTEL
Crusted stew of lamb, lamb chop, morels, young carrot

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Rabarber

GEKONFIJT - AARDBEI - DRAGON - VANILLE
Candied rhubarb, strawberry, tarragon, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

105

KRAB - DORADE - ZEETONG - LAM - RABARBER

140

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.