

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

Kreeft

TARTAAR - PANNA COTTA BLOEMKOOL - KOMBU
Panna cotta cauliflower, tartare lobster, kombu

Rog

ASPERGES - TUINBOON - DRAGON - BEURRE SALÉ
Ray, broad bean, tarragon, beurre salé

Griet

ZEEBRUGSE GARNALEN - HOPSCHEUTEN - MOUSSELINE
Brill, shrimps, hop shoots, mousseline

Lam

ZAANSE MOSTERD - ARTISJOK - PRIMEURGROENTEN - TROSTOMAAT
Lamb, zaneze mustard, artichoke, early vegetables, vine tomato

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Ananas

CALAMANSI - WITTE CHOCOLADE - KOKOS
Pineapple, calamansi, white chocolate, coconut

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

KREEFT - ROG - GRIET - LAM - ANANAS

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.