

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

## Hamachi

CONSOMMÉ KOMKOMMER - GROENE APPEL - KOOLRABI - GEMBER  
Hamachi, consommé cucumber, Granny Smith, kohlrabi, ginger

## Zeeduivel

ASPERGES - DASLOOK SPÄTZLE - LAMSOOR - MOUSSELINE  
Monkfish, asparagus, wild garlic, sea lavender, mousseline

## Zeetong

LANGOUSTINE - TOMAAT - BISQUE - LINGUINE  
Sole, Norway lobster, tomato, bisque, linguine

## Iberico

GEBRAISEERDE WANG - AARDAPPELCRÉMEUX - PULLED PORK - RUCOLA - TUINBOON  
Iberico, braised pork cheek, potato crèmeux, pulled pork, rocket salad, broad bean

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

## Aardbei

BASILICUM - ZWARTE PEPER - TONKA - SORBET  
Strawberry, basil, black pepper, tonka, sorbet

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

HAMACHI-ZEEDUIVEL-ZEETONG-IBERICO-AARDBEI

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.