

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

KRUIDENSALADE - OPGELEGDE TOMAAT - AVOCADO - DILLE
Lobster, herb salad, tomato, avocado, dill

Rog

RAVIOLI - SPINAZIE - GEMARINEERDE VENKEL - KARDEMOM
Ray, ravioli, spinach, marinated fennel, cardamom

Griet

GEROOSTERDE PIJLINKTVIS - JONGE BLOEMKOOL - BOUILLABAISSE - AIOLI
Brill, roasted squid, cauliflower, bouillabaisse, aioli

Mechelse roekoek

KALFSZWEZERIK - GIROLLE - NOIRMOUTIER AARDAPPEL - MARJOLEIN
Malines chicken, sweetbread, girolle, Noirmoutier potato, marjoram

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Mango

WITTE CHOCOLADE - ANANAS - KIWI - KOKOS - SORBET
Mango, white chocolate, pineapple, kiwi, coconut, sorbet

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

KREEFT - ROG - GRIET - MECHELSE KOEKOEK - MANGO

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.