

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

Sint-Jacobsvrucht

CEVICHE - KOOLRABI - WORTEL - DUINDOORNBES
Ceviche scallops, kohlrabi, carrot, sea buckthorn berry

Heilbot

CITROENGRAS - KOKOS - ZEEUWSE MOSSELEN
Halibut, lemongrass, coconut, mussels

Schartong

LANGOUSTINE - BUTTERNUTPOMPOEN - BISQUE - CURRY
Lemon sole, Norway lobster, butternut squash, bisque, curry

Patrijs

KNOLSELDER - CHOUROUTE - CASSOULET BOSCHAMPIGNONS
Partridge, celeriac, sauerkraut, cassoulet wild mushrooms

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Banaan

BITTERE CHOCOLADE - PINDA - KARMEL - CALAMANSI
Banana, dark chocolate, peanut, caramel, calamansi

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

SINT-JACOBSVRUCHT-HEILBOT-SCHARTONG-PATRIJS-BANAAN

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.