

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

---

## Ganzenlever

TERRINE - VIJG - KWEEPEER - PISTACHE - BRIOCHE  
Goose liver terrine, fig, quince, pistachio, brioche

## Wilde zeebaars

RISOTTO - PETERSELIEWORTEL - BOSCHAMPIGNONS - HERFSTTRUFFEL  
Sea bass, risotto, parsley root, mushrooms, truffle

## Sint-jacobsvrucht

OSSENSTAART - BLOEMKOOL - WITLOOF - VADOUVAN  
Scallops, oxtail, cauliflower, chicory, vadouvan

## Kempische haas

"HARLEKIJN" - KROKETJES VAN DE BILLEN - KNOLSELDER - SCHORSENEER  
Hare "harlequin", buttock croquette, celeriac, salsify

---

## Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

---

## Doyenne peer

GIANDUJA CHOCOLADE - PECANNOOT - KARMEL  
Doyenne pear, gianduja chocolate, pecan nut, caramel

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

---

5 - GANGEN MENU

110

GANZENLEVER - ZEEBAARS - COQUILLE - HAAS - PEER

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.