

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

GRANNY SMITH - KOMKOMMER - LIMOEN - DILLE  
Hamachi, Granny Smith, cucumber, lime, dill

### Rog

KEMPISCHE ASPERGES "FLAMANDE" - GEROOKTE ZALM  
Ray, asparagus, smoked salmon

### Zeetong

GOUJONETTES - HOPSCHEUTEN - MOUSSELINE - DASLOOK  
Sole, hop sprouts, mousseline, wild garlic

### Lam « Texel »

KOTELET - KROKETJES SCHENKEL - JONGE ERWT - PATISSON  
Texel lamb chop, lamb shank croquettes, young peas, pattypan squash

---

### Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY  
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16  
KAAS IPV DESSERT € 12

---

### Ananas

MASCARPONE - KARMEL - KUMQUAT  
Pineapple, mascarpone, caramel, kumquat

+ AANGEPASTE WIJNEN  
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

---

5 - GANGEN MENU

110

HAMACHI - ROG - ZEETONG - 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.