

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 - HANDGEPELDE GARNALEN - MOUSSELINE - DASLOOK
Sole, shrimps, 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 - KAMEL - 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.