

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

Zalmforel

GEBRAND - LANGOUSTINE - DRESSING SCHEERMESSEN - OPGELEGDE TOMAAT
Salmon trout, Norway lobster, razor clam dressing, marinated tomato

Kabeljauw

KEMPISCHE ASPERGES - LAMSOOR - SPATZLE
Cod, asparagus, sea lavender, spätzle

Zeebaars

ORECCHIETTE - KREEFT - ZEEKRAAL - DASLOOK
Sea bass, orecchiette, lobster, samphire, wild garlic

Barbarie eend

FILET - CONFIT BOUTJE - TUINBONEN - WORTEL - NOIRMOUTIER
Duck, confit, young carrot, broad bean, Noirmoutier potato

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 16
KAAS IPV DESSERT € 12

Aardbei

BASILICUM - LIMOEN - AMANDEL - VANILLE
Strawberry, basil, lime, almond, vanilla

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

110

ZALMFOREL - KABELJAUW - ZEEBAARS - EEND - AARDBEI

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.