

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

Noordzeekrab

HELDERE TOMATENGELEI - AVOCADO - LIMOEN - SORBET BLOODY MARY - SELDERKROKANT
North Sea crab, clear tomato jelly, avocado, lime, Bloody Mary sorbet

Kabeljauw

BRANDADE - PROVENÇAALSE AIOLI - KRUIDENKORST - ARTISJOKCHIPS
Cod, brandade, Provençal aioli, herb crust, artichoke crisps

Zeeduivel

DUXELLE SHIITAKE - AKKERZWAM - DASHI BOUILLON
Monkfish, shiitake duxelle, field mushroom, dashi broth

Wilde eend

BOUDIN MET DE GEKONFIJTE BOUTJES - TARTE TATIN VAN BOSCOOPAPPEL - HAZELNOOT
Duck, boudin with duck confit legs, tarte tatin, hazelnut

Kaasassortiment geaffineerd door "Maggie de Backer"

NOTENBROOD - CHUTNEY
Cheese assortment

KAAS VOOR DESSERT € 18
KAAS IPV DESSERT € 14

Banaan

MASCARPONE - GEKARAMELISEERDE NOTEN - PRALINE
Banana, mascarpone, caramelised nuts, praliné

+ AANGEPASTE WIJNEN
FACULTATIEF DESSERTWIJN : € 10

5 - GANGEN MENU

115

NOORDZEEKRAB-KABELJAUW-ZEEDUIVEL-EEND-BANAAN

155

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.