

Degustatiemenu

Forel, spitskool, selder, tomaat (**)

Jose Galo: Verdejo - Rueda, Spanje 2017

-

Koolvis, spinazie, pompoen, rode ui (**)

Domaine Saint-Hilaire: Vermentino - Pays d'Oc, Frankrijk 2019

-

Zeetong, garnaal, kampernoelies, warmoes

Vesevo: Falanghina - Beneventano-Campania, Italië 2019

-

Lamsfilet, venkel, andijvie (**)

Mas Baux: Syrah, Grenache, Mourvèdre - Rousillon, Frankrijk 2018

-

Zomerfruit, vanille, whisky ijs (**)

Kaas i.p.v. dessert + 7,00 euro
of uitbreiding met een kaasbord: + 9,00 euro.

(Gelieve bij bestelling door te geven)

*drie-gangen 49,00 euro -wijnselectie 23,00 euro
(**) vier-gangen 55,00 euro -wijnselectie 28,00 euro
Vijf-gangen 64,00 euro -wijnselectie 32,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije "Smaakmaekers" of *aangepaste bierselectie*.

Lunchmenu: 3-gangen aan 37,00 euro

Aangepaste wijn: + 17,00 euro

Op maandag serveren we een 4-gangen verrassingsmenu aan 49,00 euro.
(aperitief, aangepaste wijn en koffie: + 21,00 euro)

Menu's worden geserveerd per tafel. Water en koffie zijn niet inbegrepen.