

Degustatiemenu

Korte culinaire ontmoeting

47,00 euro

Wijnselectie: +23,00 euro

Schelvis, Broccoli, asperge, spinazie

*Nobelwit, Ten Kapittelberg, Müller-Thürgau -
Auxerrois - Optima, Herselt België, 2016*

Kalfspicanha, spitskool, fondant aardappel,
boontjes

*Il passo, Vigneti Zabù, Nerello-Mascalese, Sicilië Italië,
2016*

Zomerfruit, stracciatellamousse, pistache-
ijs, tuille

Uitgebreide culinaire kennismaking

52,00 euro

Wijnselectie: +26,00 euro

Makreel, polenta, artisjok, koolrabi

*Pipoli, Vigneti del vulture, Creco - Fiano, Basilicata Italië,
2017*

Schelvis, Broccoli, asperge, spinazie
*Nobelwit, Ten Kapittelberg, Müller-Thürgau - Auxerrois -
Optima, Herselt België, 2016*

Kalfspicanha, spitskool, fondant aardappel,
boontjes

*Il passo, Vigneti Zabù, Nerello-Mascalese, Sicilië Italië,
2016*

Zomerfruit, stracciatellamousse, pistache-ijs,
tuille

Royale gastronomische ervaring

61,00 euro

Wijnselectie: +30,00 euro

Makreel, polenta, artisjok, koolrabi

Pipoli, Vigneti del vulture, Creco - Fiano, Basilicata Italië, 2017

Schelvis, Broccoli, asperge, spinazie

*Nobelwit, Ten Kapittelberg, Müller-Thürgau -
Auxerrois - Optima, Herselt België, 2016*

Zeetong, bouchot mossel, prei, peultjes
*Sieur d'Arques, Toques & Clochers, Chardonnay, Limoux
Frankrijk, 2014*

Kalfspicanha, spitskool, fondant aardappel,
boontjes

Il passo, Vigneti Zabù, Nerello-Mascalese, Sicilië Italië, 2016

Zomerfruit, stracciatellamousse, pistache-
ijs, tuille

Kaas i.p.v. dessert: +5,00 euro of uitbreiding met een kaasbord: +7,00 euro

Begeleidend bier: +4,00 euro (gelieve bij bestelling door te geven.)

Vraag naar onze alcoholvrije “**Smaakmaekers**” of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: 3-gangen aan 33,00 euro (aangepaste wijn: +15,00 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.