

## Degustatiemenu

*Fazant, rode biet, witte kool (\*\*)*

*Unison, Ross-Idi, chardonnay-Gewürztraminer, Bulgarije 2017*

-

*Schelvis, savooi, pastinaak, ui (\*\*\*)*

*Vipava, Malvazija, Slovenië 2018*

-

*Zeetong, garnaal, priede, venkel*

*La Chapelle Mignard-Fontarèche, Grenache Blanc, Corbière 2018*

-

*Hertekalf, witloof, rode kool, schorseneer (\*\*\*)*

*Vitarán, Tempranillo, Rioja, Crianza 2015*

-

*Mango, "crème au beurre", mokka \* (\*\*)*

Kaas i.p.v. dessert + 5,00 euro

of

Uitbreiding met een kaasbord: + 7,00 euro. Begeleidend bier  
**(Gelieve bij bestelling door te geven)**

\* drie-gangen 47,00 euro –wijnselectie 23,00 euro

(\*\*) vier-gangen 52,00 euro –wijnselectie 26,00 euro

Vijf-gangen 61,00 euro –wijnselectie 30,00 euro

Vraag naar onze alcoholvrije "Smaakmaekers" of aangepaste bierselectie.

Lunchmenu: 3-gangen aan 35,00 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.